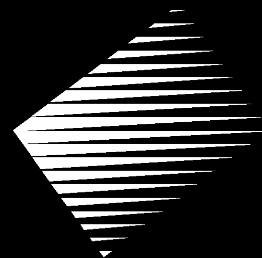


CAMPINGAZ®

- ❒ *BREVET EN COURS D'HOMOLOGATION*
- ❒ *PATENT PENDING*
- ❒ *BREVETTO IN CORSO DI OMOLOGA*
- ❒ *HET OCTROOI VOOR DIT PRODUCT WORDT OP DIT MOMENT AANGEVRAAGD*
- ❒ *PATENTE EM VIAS DE HOMOLOGAÇÃO*
- ❒ *PATENT ANGEMELDET*
- ❒ *HOMOLOGASJON SERTIFISERING ER UNDERVEIS*
- ❒ *TYPGODKÄNNANDE AV PATENTET PÅGÅR*
- ❒ *PATENT PROCHÁZÍ HOMOLOGACÍ*
- ❒ *PATENT W TRAKCIE HOMOLOGACJI*
- ❒ *PATENTE EN CURSO DE HOMOLOGACIÓN*
- ❒ *PATENTANMELDT*
- ❒ *PATENTTI ON VIREILLÄ*
- ❒ *SZABADALMI ELJÁRÁS FOLYAMATBAN*
- ❒ *PATENT JE V POSTOPKU HOMOLOGACIJE*
- ❒ *PREBIEHA HOMOLOGIZÁCIA PATENTU*
- ❒ *POSTUPAK HOMOLOGACIJE JE U TIJEKU*
- ❒ *BREVET ÎN CURS DE OMOLOGARE*
- ❒ ЗАПАЗЕНАТА МАРКА Е В ПРОЦЕС НА УТВЪРЖДАВАНЕ
- ❒ PATENT RESMI ONAY AŞAMASİNDADİR
- ❒ ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΥΡΕΣΙΤΕΧΝΙΑΣ ΠΡΟΣ ΕΓΚΡΙΣΗ
- ❒ *PATENT LAHTINE*
- ❒ *LAUKIAMA PATENTO PATVIRTINIMO*
- ❒ *IESNIEGTS PATENTS*

Carte Privilège *(dernière page)*
Privilege Card *(last page)*
Scheda Privilegio *(ultima pagina)*
Carte Privilège *(laatste pagina)*
Cartão Privilégio *(última página)*
Privilegkarte *(letzte Seite)*
Privilegiumskort *(siste side)*
Förmånskort *(sista sidan)*
Karta Privilégium *(poslední stránka)*
Karta Klienta *(ostatnia strona)*
Tarjeta Privilège *(última página)*
Bonus-kort *(sidste side)*
Etukortti *(viimeinen sivu)*
Akciós kártya *(Utolsó oldal)*
Kartica prednosti *(zadnja stran)*
Karta klienta *(posledná strana)*
Kartica kupca *(posljednja stranica)*
Card Privilegiu *(ultima pagină)*
Карта за предимство *(последна страница)*
Imtiyaz Kartı *(son sayfada)*
Κάρτα προνομίων *(τελευταία σελίδα)*
Kliendikaart (viimane lehekülg)
Privilegijuoto kliento kortele (paskutinis puslapis)
Prieksrocibu karte (pedeja lapa)

Utilisation et entretien



- Ne pas utiliser de charbon de bois.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable.
- Ne pas mettre de plaque métallique non conçue ou non recommandée par CAMPINGAZ sur ou à la place de la grille de cuisson.
- Nettoyer régulièrement les pièces de fond de cuve pour éviter tout risque d'inflammation des graisses.

Le non respect de ces règles d'utilisation peut entraîner une grave détérioration de votre appareil.

a) POUR VOTRE SÉCURITÉ

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de votre appareil. En cas d'odeur de gaz :
  1) Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
  2) Eteignez toute flamme vive.
  3) Ouvrez le couvercle.
  4) Si l'odeur persiste, voir § f) "Essai d'étanchéité" ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.
- Ne pas obstruer le trou situé dans le fond de cuve

b) LIEU D'UTILISATION

- Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'extérieur des locaux.
- **Attention:** des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloignez les jeunes enfants.
- Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 60 cm environ autour de l'appareil.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.
- Utiliser l'appareil sur un sol bien horizontal.
- Prévoir un débit d'air neuf de 2 m^3/kW/h.

c) BOUTEILLE DE GAZ

Cet appareil est réglé pour fonctionner avec les bouteilles butane/propane de 4,5 à 15 kg munies d'un détendeur approprié :

- **France, Belgique, Luxembourg, Royaume Uni, Irlande, Portugal, Espagne, Italie, Croatie, Grèce :** butane 28 mbar / propane 37 mbar

- **Pays-Bas, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, Hongrie, Slovénie, Slovaquie, République Tchèque, Roumanie, Turquie, Bulgarie, Lithuanie, Lettonie, Estonie :** butane 30 mbar / propane 30 mbar.

- **Pologne :** propane 37 mbar.

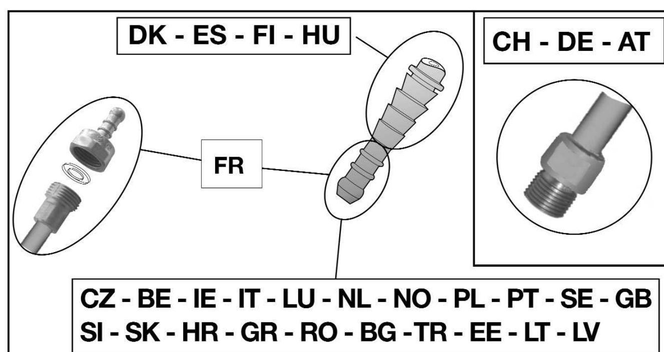
- **Suisse, Allemagne, Autriche :** butane 50 mbar / propane 50 mbar.

Pour le branchement ou le changement de la bouteille, opérer toujours dans un endroit bien aéré, et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.

La bouteille de gaz équipée du détendeur ne doit pas être placée sous le gril si sa hauteur totale est supérieure à 56 cm. Lorsque la bouteille de gaz est placée sous le gril, elle doit être attachée au chassis du barbecue à l'aide de la sangle fournie.

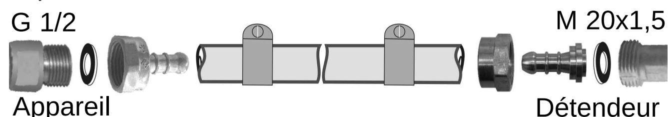
d) TUYAU

Montage du tuyau

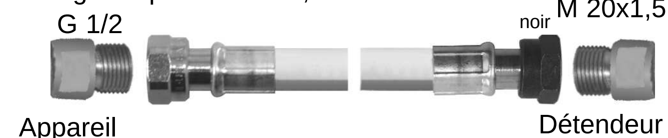


France (selon modèle)
L'appareil peut être utilisé avec 2 sortes de tuyaux souples :

a) tuyau souple destiné à être emmanché sur des abouts annelés coté appareil et coté détendeur, immobilisé par des colliers (selon la norme XP D 36-110). Longueur préconisée 1,25 m.



b) tuyau souple (selon la norme XP D 36-112) équipé d'un écrou fileté G 1/2 pour vissage sur l'appareil et d'un écrou fileté M 20x1,5 pour vissage sur le détendeur, longueur préconisée 1,25 m.



L'appareil possède un raccord fileté d'entrée gaz G 1/2 livré avec l'about annelé NF et le joint déjà montés.

1) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-110: (solution d) a))

- emmancher à fond le tuyau souple sur l'about annelé de l'appareil et du détendeur.
- glisser les colliers derrière les 2 premiers bossages des abouts et les serrer jusqu'à rupture de la tête de serrage.



- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

2) Pour l'utilisation de l'appareil avec tuyau souple XP D 36-112, écrous G 1/2 et M 20x1,5 : (solution d) b))
- dévisser et enlever l'about annelé NF pour libérer le raccord d'entrée G1/2.
- enlever le joint
- visser l'écrou fileté G 1/2 du tuyau sur le raccord d'entrée de l'appareil et l'écrou fileté M20x1,5 sur le raccord de sortie du détendeur en suivant les indications fournies avec le tuyau souple.
- utiliser une clé pour serrer ou desserrer l'écrou fileté.
- utiliser une clé pour immobiliser le raccord de sortie du détendeur.
- l'étanchéité sera vérifiée en suivant les indications du paragraphe f).

Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction, ni contact avec les parois chaudes de l'appareil. Il devra être changé lorsque la date de péremption inscrite sur le tuyau sera atteinte ou dans tous les cas s'il est endommagé ou s'il présente des craquelures.

Belgique, Luxembourg, Pays-Bas, Royaume Uni, Irlande, Pologne, Portugal, Espagne, Italie, Norvège, Suède, Danemark, Finlande, République Tchèque, Slovénie, Slovaquie, Hongrie, Croatie, Bulgarie, Roumanie, Turquie, Grèce, Lithuanie, Lettonie, Estonie :
L'appareil est équipé d'un about annelé. Il doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,20 m. Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures ou lorsque les conditions nationales l'exigent. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement, sans torsion ou traction.

Suisse, Allemagne, Autriche :
Cet appareil doit être utilisé avec un tuyau souple de qualité adaptée à l'utilisation du butane et du propane. Sa longueur ne devra pas excéder 1,50 m. Il devra être changé s'il est endommagé, s'il présente des craquelures ou lorsque les conditions nationales l'exigent. Ne pas tirer sur le tuyau ou le vriller. Le tenir éloigné des pièces pouvant devenir chaudes. Vérifier que le tube souple se développe normalement , sans torsion ou traction.
Raccordement du tuyau souple : pour raccorder le tuyau sur l'about de l'appareil, serrer l'écrou du tuyau fermement mais sans excès avec une clé appropriée : clé de 17.

e) COUVERCLE

Manipuler le couvercle avec précaution, notamment en cours de fonctionnement. Ne pas se pencher au dessus du foyer.

f) ESSAI D'ÉTANCHÉITÉ

1) Opérer à l'extérieur des locaux, en éloignant tous les matériaux inflammables. Ne pas fumer.
2) S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (●).
3) Raccorder le tuyau souple selon le paragraphe d).
4) Visser le détendeur sur la bouteille de gaz.
5) Pour le contrôle, utiliser un liquide de détection de fuites gazeuses.
6) Mettre le liquide sur les raccords bouteille /détendeur / tuyau/appareil. Les boutons de réglage doivent rester en position "OFF" (●). Ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.



7) Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a des fuites de gaz.
8) Pour supprimer la fuite, serrer les écrous. Si une pièce est défectueuse, la faire remplacer. L'appareil ne doit pas être mis en service avant que la fuite ait disparu.
9) Fermer le robinet de la bouteille de gaz.

IMPORTANT :
Ne jamais utiliser de flamme pour détecter une fuite de gaz.
Il faut effectuer au moins une fois par an le contrôle et la recherche des fuites et à chaque fois qu'il y a changement de la bouteille de gaz.

g) AVANT LA MISE EN MARCHE

Ne pas mettre l'appareil en marche avant d'avoir lu attentivement et compris toutes les instructions. S'assurer aussi :
- qu'il n'y a pas de fuites
- que les tubes Venturi ne sont pas obstrués (exemple : toiles d'araignées).
- que le tuyau n'est pas en contact avec des pièces pouvant devenir chaudes.
- que les ouvertures de ventilation du logement du récipient de gaz ne soient pas obstruées le cas échéant.

h) ALLUMAGE DES BRÛLEURS DU BARBECUE

- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (●).
- Appuyer et tourner une manette de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et la mettre en position PLEIN DÉBIT ( ), puis appuyer immédiatement sur le bouton d'allumage (✷). Maintenir appuyé jusqu'à l'allumage.
- Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, attendre 5 minutes et essayer de nouveau.

Une fois le brûleur allumé, il existe 2 possibilités pour allumer un autre brûleur :
- La 1ère possibilité consiste à réitérer l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;
- La 2ème possibilité consiste à ouvrir simplement le 2ème robinet en tournant la manette de réglage en position PLEIN DÉBIT ( ).

- On peut également allumer les 2 brûleurs simultanément. Ouvrir les 2 robinets en position PLEIN DÉBIT ( ) et appuyer sur le bouton d'allumage (✷) jusqu'à allumage (10 secondes).
- Si l'allumage électronique ne fonctionne pas, utiliser l'allumage manuel (paragraphe suivant).

i) ALLUMAGE MANUEL DU BARBECUE

- Ouvrir le couvercle de cuisson.
- S'assurer que les boutons de réglage sont en position "OFF" (●).
- Enlever une grille de cuisson de façon à avoir un libre accès à la surface des brûleurs. Ouvrir une manette de réglage sur position PLEIN DEBIT ( ). Présenter une allumette enflammée devant le brûleur correspondant.

Une fois le brûleur allumé, il existe 2 possibilités pour allumer un autre brûleur :
- La 1ère possibilité consiste à réitérer l'opération d'allumage décrite ci-dessus ;
- La 2ème possibilité consiste à ouvrir simplement le 2ème robinet en tournant la manette de réglage en position PLEIN DÉBIT ( ).

FR

- On peut également allumer les 2 brûleurs simultanément. Ouvrir les 2 robinets en position PLEIN DÉBIT ( ) et présenter l'allumette aux 2 brûleurs.

j) EXTINCTION DU GRIL

Ramener les boutons de réglage en position "OFF" (●), puis fermer le robinet de la bouteille de gaz.

k) ALLUMAGE DU RÉCHAUD (selon modèle)

Le réchaud peut fonctionner seul ou en même temps que le gril.

Allumage :
- ouvrir le robinet de la bouteille de gaz.
- Vérifier l'étanchéité du circuit gaz depuis la bouteille jusqu'au réchaud (voir § f)
- Appuyer et tourner la manette de commande du réchaud (marquée) jusqu'à la position PLEIN DEBIT ( ).
- Appuyer sur le bouton d'allumage (✱) jusqu'à l'allumage. En cas de non allumage au bout de 10 secondes, présenter une allumette au bord du brûleur.
- Régler la flamme à la dimension du récipient en utilisant les 2 positions de débit : PLEIN DEBIT ( ) ou DEBIT REDUIT ( ). Ne pas utiliser de récipient de diamètre inférieur à 10 cm ou supérieur à 20 cm.

l) EXTINCTION DU RÉCHAUD (selon modèle)

Ramener la manette de réglage (marquée) en position OFF (●) puis fermer le robinet de la bouteille de gaz si le gril n'est pas en fonctionnement.

m) CHANGEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ

- Opérer toujours dans un endroit bien aéré et jamais en présence d'une flamme, étincelle ou source de chaleur.
- Ramener les boutons de réglage en position "OFF" (●) puis fermer le robinet de la bouteille.
- Dévisser le détendeur, vérifier la présence et le bon état du joint d'étanchéité.
- Mettre la bouteille pleine en place, revisser le détendeur en veillant à ne pas faire subir de contraintes de torsion ou de traction au tuyau.

n) UTILISATION

Lors de la première utilisation, faire chauffer le barbecue couvercle fermé avec ses brûleurs en position PLEIN DÉBIT ( ), pendant 30 minutes environ, ceci afin d'enlever les odeurs de peintures des pièces neuves.

En fonctionnement normal, faire préchauffer le barbecue couvercle fermé pendant 15 à 20 minutes pour amener les grilles de cuisson à bonne température.

La vitesse de cuisson peut être modulée en fonction de la position des manettes de réglage : entre la position PLEIN DÉBIT ( ) et la position DÉBIT REDUIT ( ).

Pour réduire l'accroche de la nourriture sur les grilles de cuisson, avant de poser la nourriture, badigeonner légèrement les grilles de cuisson avec de l'huile alimentaire.

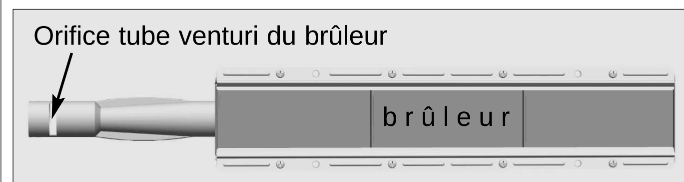
Pour réduire l'inflammation des graisses durant la cuisson, enlever le surplus de gras de la viande avant cuisson. Nettoyer le barbecue après chaque cuisson pour éviter l'accumulation de graisse et diminuer le risque d'inflammation.

Important :
S'il arrive, durant le fonctionnement de l'appareil qu'un brûleur s'éteigne, placer immédiatement les boutons de réglage sur "OFF" (●). Ouvrir le couvercle. Attendre 5 minutes afin de permettre l'évacuation du gaz non brûlé. Procéder une nouvelle fois à l'opération d'allumage uniquement après ce délai.

o) NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Ne jamais modifier l'appareil : toute modification peut se révéler dangereuse.

Après chaque utilisation, sortir les pièces de fond de cuve (réflecteur, collecteur de graisse, tiroir à graisse) et les nettoyer à l'aide d'une éponge et de produit vaisselle.
Afin de maintenir votre appareil en parfait état de fonctionnement ; il est recommandé de le nettoyer périodiquement (après 4 ou 5 utilisations).
Attendre que l'appareil ait refroidi avant toute opération de nettoyage.
Si l'appareil n'a pas été utilisé pendant plus de 30 jours, vérifier également que des toiles d'araignées ne bouchent pas les orifices des tubes de brûleur, ce qui peut conduire à une diminution de l'efficacité du barbecue ou à une inflammation dangereuse du gaz hors du brûleur. Nettoyer les orifices du tube venturi (voir la figure ci-dessous) ou le brûleur le cas échéant.



- Pièces de fond de cuve :
Nettoyer ces pièces après chaque utilisation à l'aide d'une éponge additionnée de produit à vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

- Parois du foyer, couvercle, tableau de commande :
Nettoyer également périodiquement ces éléments à l'aide d'une éponge additionnée de produit à vaisselle. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

- Plaques de cuisson :
Attendre le refroidissement avant toute opération de nettoyage. Utiliser un produit de nettoyage Campingaz® BBQ Cleaner Spray et les brosses pour barbecues.

Après avoir nettoyé et séché les grilles de cuisson, les badigeonner légèrement de graisse pour les protéger de la corrosion et éviter qu'elles ne rouillent et n'adhèrent aux aliments.

Campingaz® recommande d'utiliser de l'huile végétale afin d'étaler une fine couche de matière grasse sur les grilles de cuisson à l'aide de papier absorbant.

Attention : ne pas passer au lave vaisselle, ne pas laisser sécher sans essuyer.

- Vitres du couvercle :
Nettoyer périodiquement à l'aide d'un produit lave-vitre ou nettoyant pour inserts de cheminée. En cas de difficulté, retirer la vitre de son couvercle et la nettoyer avec un produit nettoyant pour four.

- Surfaces métalliques entourant directement les brûleurs :
Ces pièces métalliques sont recouvertes d'aluminium. N'utiliser en aucun cas les produits de nettoyage pour four qui attaqueraient l'aluminium.

- Céramiques :
Les céramiques sont les composants actifs du brûleur. Elles rougeoient en cours d'utilisation. Ne pas nettoyer, mouiller ou frotter les céramiques. Cela pourrait les endommager.

p) VITRE DE COUVERCLE

Eviter les chocs thermiques (eau froide au contact de la vitre chaude).

q) MÉTHODES DE CUISSON

Votre barbecue C-Line a été spécialement conçu pour vous permettre une cuisson facile et confortable tout en apportant le fumet particulier qui fait le charme de la cuisson au barbecue.
Grace à votre barbecue C-Line, vous pourrez cuire en toute tranquillité des viandes grasses (saucisses, merguez, cuisses de poulet…) sans avoir de remontées de flammes.
De même, votre barbecue C-Line a été spécialement étudié pour la cuisson au tournebroche (vendu séparément), rapide et croustillante.
Lors de la cuisson, les graisses tombent sur le réflecteur thermique du fond de cuve. A son contact, l'eau contenue dans les graisses, s'évapore et vient parfumer la viande.

NB : pour éviter que les pièces à griller ne collent à la grille, il suffit d'enduire celle-ci d'un peu d'huile alimentaire ou de la frotter avec un papier gras. Ne rien poser sur la grille froide. Les aliments délicats qui risquent de coller seront de préférence posés sur une feuille d'aluminium.

1 - Cuisson au tournebroche : (vendu séparément)
On peut préparer à la broche les pièces de viande et les volailles de forme régulière, qu'on embrochera par le milieu avant de les fixer par les 2 fourches prévues à cet effet.Il faut veiller à ficeler soigneusement les volailles avant de les embrocher.
Pour griller à la broche, enlever au moins une grille de cuisson.
On peut également disposer une barquette en aluminium dans le fond de la cuve de façon à récupérer les jus de cuisson.
Veiller à ne mettre le moteur en route qu'après s'être assuré que la broche peut tourner librement.

2 - Cuisson grill - couvercle ouvert ou fermé
Disposer directement les pièces à griller sur la grille de cuisson. Retourner et changer de place les pièces à griller en fonction du degré d'avancement de la cuisson et des goûts de chacun.
Le couvercle fermé entraine une augmentation de la chaleur et peut permettre une cuisson plus rapide. Cependant, pour ne pas carboniser les pièces à griller, il est recommandé de bien surveiller la cuisson et le cas échéant de mettre les manettes de réglage en débit mini.

3 - Cuisson four - couvercle fermé
Vous pouvez également faire cuire dans votre barbecue des gratins, pizzas, soufflés… En débit maxi, votre four est très chaud. Il est donc recommandé de régler la température du four en fonction du plat.

4 - Cuisson lente - couvercle fermé
Allumer un seul brûleur et placer la pièce à cuire sur la grille de cuisson. Faire varier la distance de la pièce au brûleur ainsi que de la puissance du brûleur suivant la vitesse de cuisson désirée.

5 - Plancha
Vous pouvez utiliser votre barbecue en mode plancha sur une moitié de la surface de cuisson. Si votre modèle n'est pas équipé de cet accessoire, remplacer une des grilles de cuisson par une plaque en acier émaillé (accessoire vendu séparément).
La cuisson à la plancha est réservé au mets délicats (poissons, crustacés, légumes...). Pour cuire des pièces grasses (magret de canard, cuisses de poulet...), utiliser la grille ajourée pour éviter l'accumulation de graisses susceptibles de s'enflammer sur la plaque.
Attention : utiliser exclusivement l'accessoire prévu à cet effet. Ne jamais utiliser 2 plaques en même temps

6 - Cuisson en papillotes
Emballer soigneusement la pièce à griller dans de l'aluminium ménager pour éviter toute perte de jus. Cette méthode convient tout spécialement pour les poissons, les légumes, les pommes de terre, etc.

NE JAMAIS RECOUVRIR TOTALEMENT LA GRILLE DE CUISSON DE PAPIER D'ALUMINIUM.
NE JAMAIS UTILISER VOTRE BARBECUE SANS LE REFLECTEUR THERMIQUE EN FORME DE W DANS LE FOND DE CUVE

r) STOCKAGE

- Fermer le robinet de la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Si vous entreposez votre barbecue à l'intérieur, débranchez l'alimentation de gaz.
- Si vous l'entreposez à l'extérieur, il est conseillé d'utiliser une housse de protection.
- En cas de durée prolongée sans utilisation, il est recommandé d'entreposer l'appareil dans un endroit sec et abrité (ex: garage).

s) ACCESSOIRES

ADG recommande l'utilisation systématique de ses barbecues à gaz avec des accessoires et pièces de rechange de marque Campingaz. ADG décline toute responsabilité en cas de dommage ou de mauvais fonctionnement survenant du fait de l'utilisation d'accessoires et/ou pièces de rechange de marque différente.

FR

Anomalies / Remèdes

Anomalie	Remède
Le brûleur ne s'allume pas	- Mauvaise arrivée du gaz - Détendeur ne fonctionne pas. - Tuyau, robinet, tube venturi ou orifices du brûleur sont bouchés. - Le tube venturi ne coiffe pas l'injecteur.
Le brûleur a des ratés ou s'éteint	- Vérifier s'il y a du gaz - Vérifier le branchement du tuyau. - Voir le S.A.V.
Flammes soufflantes instables	- Bouteille neuve pouvant contenir de l'air. Laisser fonctionner et le défaut disparaîtra. - Voir le S.A.V.
Grand panache de flammes à la surface du brûleur	- Le porte injecteur est mal positionné dans le tube venturi. Repositionner le venturi. - le tube venturi est obstrué (ex: toiles d'araignées). Nettoyer le venturi. - Voir le S.A.V.
Flamme à l'injecteur	- La bouteille est presque vide. Changer de bouteille et le défaut disparaîtra. - Voir le S.A.V.
La graisse s'enflamme d'une façon anormale	- Le système d'écoulement de la graisse est bouché et / ou le réfecteur est couvert de graisse : les nettoyer. - Température du gril trop élevée: réduire le débit.
Le brûleur s'allume avec une allumette mais pas avec l'allumage électronique	- Bouton, fil ou électrode défectueux. Contrôler les jonctions du câble de l'allumeur. - Contrôler l'état de la céramique et du câble de liaison. - Voir le S.A.V.
Fuite enflammée au raccord	- Raccord non étanche : fermer immédiatement l'arrivée du gaz. - Voir le S.A.V.
Chaleur insuffisante	- Injecteur ou tube venturi bouchés. - Voir le S.A.V.
Fuite enflammée derrière le bouton de réglage	- Robinet défectueux : arrêter l'appareil - Consulter le S.A.V.
Fuite enflammée sous la console	- Arrêter l'appareil - Fermer la bouteille - Voir le S.A.V.

CONDITIONS D'APPLICATION DE LA GARANTIE

- Le produit bénéficie d'une garantie totale pièces et main d'œuvre de 2 (deux) ans à compter de sa date d'achat.
- La garantie s'applique lorsque le produit livré n'est pas conforme à la commande ou lorsqu'il est défaillant, dès lors que la réclamation est accompagnée d'une pièce justificative de la date d'achat (ex : facture, ticket de caisse) et d'une description du problème rencontré.
- Tout produit fonctionnant au gaz devra être séparé de la cartouche ou du cylindre auquel il est connecté avant d'être retourné à un centre de service après-vente agréé.
- Le produit sera soit réparé, remplacé ou remboursé - en tout ou partie.
- La garantie est nulle et ne s'applique pas lorsque le dommage est survenu du fait (i) d'un emploi ou stockage incorrect du produit, (ii) d'un défaut d'entretien du produit ou d'un entretien non-conforme aux instructions d'utilisation, (iii) de la réparation, modification, entretien du produit par un tiers non agréé, (iv) de l'utilisation de pièces de rechange qui ne seraient pas d'origine.
- **NOTA :** l'usage professionnel de ce produit est exclu de la garantie.
- Toute prise en charge pendant la période de garantie est sans incidence sur la date d'expiration de la garantie.
- Cette garantie n'affecte en rien les droits légaux du consommateur qui bénéficie en tout état de cause des conditions des articles 1604 et suivants et 1386.1 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.
- Consulter notre service consommateurs pour toute réclamation.

Si vous n'arrivez pas à résoudre le problème, veuillez contacter votre revendeur qui vous indiquera le Service après Vente le plus proche de votre domicile, ou à défaut téléphonez au Service Informations Consommateurs CAMPINGAZ :

APPLICATION DES GAZ SA
Service téléphonique information consommateurs :
Route de Brignais - BP 55 - 69563 Saint Genis Laval - FRANCE
Tél: +33 (0)4 78 86 88 94 Fax: +33 (0)4 78 86 88 38

CAMPINGAZ SUISSE SA
Service clientèle - Route du Bleuet 7 - 1762 GIVISIEZ
Tél: +41 26 460 40 40 Fax: +41 26 460 40 50

COLEMAN BENELUX B.V.
Minervum 7168 - 4817 ZN BREDA - PAYS-BAS
Tél: +31 76 572 85 00 Fax: +31 76 571 10 14

site internet : www.campingaz.com

Operation and maintenance

GB



- Do not use charcoal.
- Do not use an adjustable low pressure regulator.
- Do not put a metal plate that has not been designed or recommended by CAMPINGAZ on or in place of the cooking grill.
- Regularly clean the parts at the frame bottom to avoid risk of inflammation from fat drippings.

Follow these instructions carefully to avoid seriously damaging your barbecue.

a) FOR YOUR SAFETY

- Do not store or use petrol and other flammable liquids or vapours in the vicinity of this barbecue. If you smell gas:
  1) Close the valve of the cylinder
  2) Extinguish all naked flames
  3) Open the lid
  4) If the smell continues ,see “f Checking for gas leaks” or immediately seek advice from your local retailer.
- Do not block the hole located at the bottom of the

b) LOCATION

- This barbecue must only be used outdoors.
- **Caution:** accessible parts may get very hot. Keep young children away.
- There should be no combustible materials within a radius of approximately 60 cm around the barbecue.
- Do not move the barbecue when alight.
- The appliance should be operated on a level surface.
- Estimated air offtake 2 m^3/kW/h.

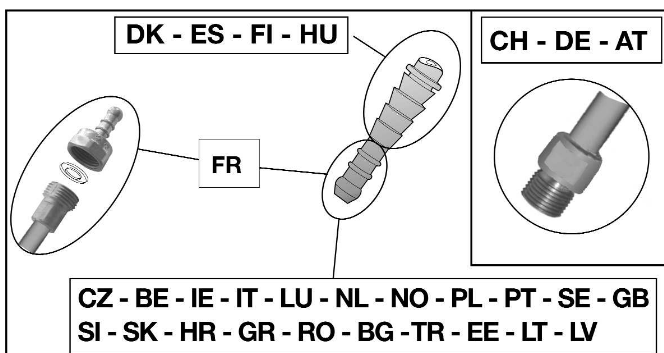
c) GAS CYLINDER

This barbecue has been adjusted to be operate off 4,5 to 15 kg butane/propane cylinders with an appropriate low pressure regulator:
- **France, Belgium, Luxembourg, United Kingdom, Ireland, Portugal, Spain, Italy, Croatia, Greece :** butane 28 mbar / propane 37 mbar.
- **Netherlands, Czech Republic, Slovakia, Hungary, Slovenia, Norway, Sweden, Denmark, Finland, Bulgaria, Turkey, Romania, Lithuania, Latvia, Estonia:** butane 30 mbar / propane 30 mbar.
- **Poland:** propane 37 mbar.
- **Switzerland, Germany, Austria:** butane 50 mbar / propane 50 mbar.

Always connect or replace the cylinder in a well-ventilated area, never in the presence of a flame, spark or heat source. The gas cylinder equipped with the regulator should not be put under the barbecue if its total height exceeds 56 cm. When the gas cylinder is put under the barbecue, it must be attached to the frame of the barbecue using the supplied strap.

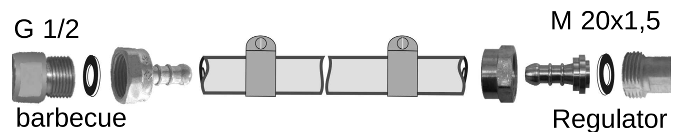
d) HOSE

Assembly of the hose



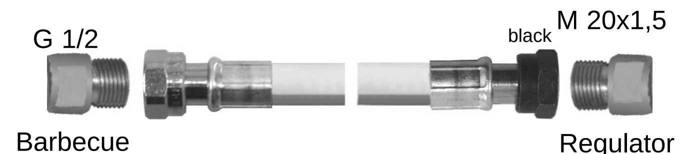
France (depending on model)
The equipment may be used with two types of flexible hose:

a) flexible hose designed to be joined onto ringed tailpieces on both the barbecue and regulator sides, held firm with collars (in accordance with standard XP D 36-110). Recommended length 1.25 m.
b) flexible hose (according to standard XP D 36-112) fitted with a G 1/2 threaded nut for fixing to the barbecue and a M 20x1.5 threaded nut for fixing to the regulator, recommended length 1.25 m.



The barbecue has a G 1/2 threaded gas inlet connector supplied with pre-fitted NF ringed tailpiece and seal.

1) To use the equipment with the flexible hose XP D 36-110: (solution d) a))
- slide the flexible hose onto the ringed tailpiece on both the barbecue and regulator as far as it will go.
- slide the collars behind the two first bosses on the tailpieces and tighten them until the tightening head breaks.



- check for leaks following the instructions in paragraph f).

2) To use the equipment with the flexible hose XP D 36-112, G 1/2 and M 20x1.5 nuts: (solution d) b))
- loosen and remove the NF ringed tailpiece to release the G 1/2 inlet connector.
- remove the seal
- tighten the G 1/2 threaded nut on the hose onto the barbecue inlet connector and the M20x1.5 threaded nut onto the regulator output connector following the instructions supplied with the flexible hose.
- use a spanner to tighten or loosen the threaded nut.
- use a spanner to hold the regulator outlet connector firm.



- check for leaks following the instructions in paragraph f).

Check that the flexible hose stretches out normally without twisting or pulling and does not come into contact with the hot sides of the barbecue. It should be replaced when the expiry date on the hose is passed or whenever it is damaged or develops surface cracks.

GB

Belgium, Luxembourg, United Kingdom, Ireland, Portugal, Spain, Italy, Croatia, Greece, Netherlands, Czech Republic, Slovakia, Hungary, Slovenia, Norway, Sweden, Denmark, Finland, Bulgaria, Turkey, Romania, Poland, Lithuania, Latvia, Estonia:
The barbecue is equipped with a circular connector. It should be used with flexible hose that is suitable for use with butane and propane gas.
Hose length should not exceed 1.20 meters. It should be replaced if it is damaged or develops surface cracks or when so required by national legislation.
Do not pull or pierce the hose. Keep away from any parts of the barbecue that get hot.
Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.

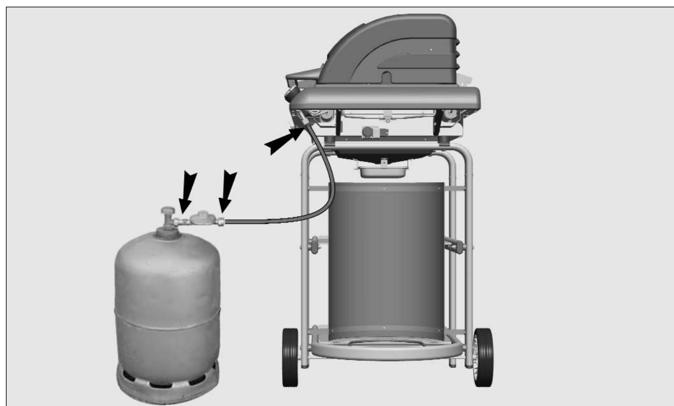
Switzerland, Germany, Austria:
The barbecue should be used with flexible tubing that is suitable for use with butane and propane gas.
Tubing length should not exceed 1.50 meters. It should be replaced if it is damaged or develops surface cracks or when so required by national legislation. Do not pull or pierce the tubing.
Keep away from any parts of the barbecue that get hot.
Check that the flexible hose stretches out normally, without twisting or pulling.
Flexible tubing connection: to connect the hose to the device end piece, tighten the hose nut firmly but not excessively with an appropriate no. 17 wrench.

e) LID

Handle the lid carefully, especially during operation. Do not lean over the base.

f) CHECKING FOR GAS LEAKS

1) Work outside, away from all sources of ignition. Do not smoke.
2) Make sure the control knobs are in the "off" (●) position.
3) Connect the flexible tubing to the connector and barbecue as described in part d).
4) Fit the regulator onto the gas cylinder in accordance with its instructions.
5) Use a gas leak solution to test for leaks. **Important:** never use a naked flame to check for gas leaks.
6) Apply the solution to the connections cylinder/regulator/hose/apparatus (the control knobs should remain closed: off position (●)). Open the gas cylinder valve.



7) Bubbles in the gas leak solution indicate that there are gas leaks.
8) The leak can be stopped by tightening any hose connection or replacing any faulty component. The barbecue must not be used until the leak is stopped.
9) Close the valve on the gas cylinder.

Important:
Never use a naked flame to check for gas leaks.

Check for leaks at least once per year and each time the gas cylinder is replaced.

g) PRIOR TO USE

Never use the barbecue until the instructions have been read carefully and understood. Also, make certain that:
- there are no leaks
- the venturi tubes are not blocked (example: spider webs).
- the hose does not touch any components which may get hot.
- that the ventilation openings in the gas receptacle housing are not obstructed, if appropriate.

h) LIGHTING THE BARBECUE BURNERS

- Open the lid.
- Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (●).
- Push an adjustment button down and turn it anti-clockwise until it is in the full flow position (🔥), then immediately press the ignition button down (✱). Hold down until lighting has occurred.
- If the burner does not light after ten seconds, wait five minutes and try again.

Once the burner is lit, there are two ways of lighting another burner:
- ❒ Firstly, repeat the lighting operation described above;
- ❒ The second possibility is to simply open the second valve by turning the adjustment lever to the high position (🔥).

The two burners may also be lighted simultaneously. Open the two valves to the high position and push the ignition button (ten seconds).

If the electronic ignition does not function, light the burners manually (next paragraph).

i) LIGHTING THE BARBECUE MANUALLY

- Open the lid.
- Make sure that the control knobs are in the "OFF" position (●).
- Remove the cooking grill to access the burner surface. Open the adjustment lever to the HIGH position (🔥). Place a lighted match in front of the corresponding burner.

Once the burner is lit, there are two ways of lighting another burner:
- ❒ Firstly, repeat the lighting operation described above;
- ❒ The second possibility is to simply open the second valve by turning the adjustment lever to the high position (🔥).

The two burners may also be lighted simultaneously. Open the two valves to the high position and light both burners with a match.

j) EXTINGUISHING THE BARBECUE

Return the control knobs to the "off" position (●), then close the cylinder valve.

k) LIGHTING THE HOT PLATE (depending on model)

The hot plate can be used alone or at the same time as the grill.

Lighting:
- Open the gas cylinder valve.
- Check gas circuit sealing from the frame to the hot plate (see § f)
- Push and turn the hot plate control lever (marked) to the HIGH position ().
- Hold the ignition button () down until lighting occurs. If lighting has not occurred after 10 seconds, place a lighted match at the edge of the burner.
- Adjust the flame to the dimensions of the recipient by using the two flow positions: HIGH () or LOW (). Do not use recipients with a diameter less than 10 cm or over 20 cm.

l) TURNING OFF THE HOT PLATE (depending on model)

Place the hot plate control lever (marked) in the OFF position, then close the gas cylinder valve if the grill is not in operation.

m) REPLACING THE GAS CYLINDER

- Always work in a well ventilated area and never in the presence of a flame, spark or heat source.
- Return the control knobs in the "off" position (●) then close the cylinder valve.
- Remove the regulator, check that the sealing joint is in good condition.
- Put the full cylinder in place, refit the regulator, taking care not to apply stress to the hose. **Check for gas leaks**.

n) OPERATION

On first use, heat the barbecue with the hood closed and burners in the high () position for around 30 minutes in order to get rid of the paint smell on new parts.

In normal operation, preheat the barbecue with the lid closed for 15 to 20 minutes to heat the cooking grills to the proper temperature.

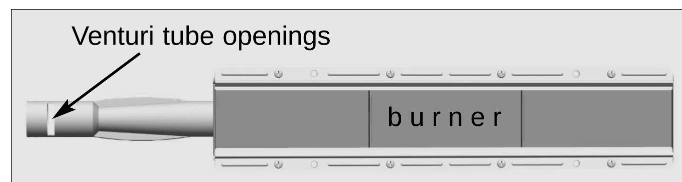
Cooking speed can be regulated via the adjustment buttons: between the full flow position () and low flow position ().

In order to reduce food from sticking to the grilles, brush the grilles lightly with cooking oil prior to placing any food to be grilled.
In order to reduce the amount of grease catching fire while cooking, remove any surplus fat from the meet prior to placing it on the grille. Clean the barbecue after each use to prevent the accumulation of grease and the risk of it catching fire.

Important:
If one or several burners go out whilst you are using the barbecue, move the adjustment buttons to OFF immediately (●). Open the lid. Wait five minutes to allow the unburned gas to escape. Only carry out the lighting steps after this time.

o) CLEANING AND MAINTENANCE

- Never modify the barbecue: any modification may prove dangerous.
- In order to maintain your barbecue in perfect operating condition, it is recommended to clean it periodically (after 4 or 5 uses).
- Wait until the barbecue has cooled down before cleaning.
- Close the gas cylinder.
- The grill burner must be cleaned and checked every 3 months. Check that no dirt or spider webs block the venturi tube openings, which may cause the burner to be less efficient or cause a dangerous gas fire outside the burner.
- Clean the orifices on the Venturi jet (see diagram below) or the burner if necessary.



Frame bottom parts
Clean these parts after each use with a sponge and dishwashing detergent. Do not use abrasive products.

Base walls, control panel
Clean these elements from time to time using a sponge with washing up liquid. Do not use abrasive products.

Cooking plates
Let them cool down before cleaning. Use Campingaz® Cleaner Spray BBQ cleaner and barbecue brushes.
Before cleaning and drying the cooking grills, rub them lightly with grease to protect them from corrosion and to prevent them rusting and sticking to the food.
Campingaz® recommends applying a thin coat of vegetable oil to the cooking grills with kitchen towel.
Caution: do not put them in the dishwasher or let them dry without wiping them.

Hood glass
Clean periodically with a window cleaner or chimney insert cleaner. In case of difficulty, remove the glass from the hood and clean it with an oven cleaner.

Metal surfaces around the burners
These metal parts are covered in aluminum. Never use oven cleaners on them since this type of cleaner will damage the aluminum.

Ceramic parts
The ceramic parts are active components of the burner. They turn red when in use. Do not clean, wet or rub the ceramic parts since this could damage them.

p) LID GLASS

Avoid thermal shocks (cold water on hot glass)

q) COOKING METHODS

Your C-Line barbecue has been specially designed to allow easy and comfortable cooking while maintaining that special flavor that comes only from barbecue cooking.
Thanks to your C-Line barbecue, you can cook fatty meats (sausage, merguez, chicken thighs, etc.) without having to worry about sudden bursts of flames.
In addition, your C-Line barbecue is adapted for rotisserie (sold separately) cooking that gives fast and crisp results.
During cooking, fats drop onto the thermal reflector at the bottom of the frame. Upon contact, the water contained in fats evaporates and adds flavor to meat.

NB: To keep meat from sticking to the grill, simply coat the grill with a bit of cooking oil or rub it with an oily paper towel. Do not put anything on a cold grill. Delicate foods that might stick should be placed on a piece of aluminum foil.

GB

1- Rotisserie cooking: (sold separately)
You can cook regularly-shaped pieces of meat and fowls using the rotisserie. Skewer meat in the middle before attaching it to the two prongs designed to hold the meat. Remember to carefully tie fowls before skewering them. To cook using the rotisserie, remove at least one cooking grill.
You can also place an aluminum tray at the bottom of the frame to catch cooking juices.
Do not turn the motor on until you have checked to see that the skewer turns freely.

2 - Grill cooking - hood open or closed
Put the meat to be grilled directly on the cooking grill. Turn the meat over and move it around to brown it according to personal taste.
Closing the hood increases heat and allows faster cooking. However, to avoid burning meat to a crisp, we recommend that you keep an eye on cooking and, if necessary, put the adjustment control lever on low.

3 - Oven cooking - hood closed
You can also use your barbecue to cook gratins, pizzas, soufflés, etc. On high, your oven is very hot. We thus recommend adjusting oven temperature according to the dish to be cooked.

4 - Slow cooking - hood closed
Light only one burner and place the item to be cooked on the cooking grill. Adjust the distance of the item from the burne, as well as burner intensity, according to desired cooking speed.

5 - Griddle
You can use half of your barbecue's cooking surface as a griddle. If your model is not equipped with this accessory, replace one of the cooking grills with an enameled steel plate (accessory sold separately).
Grilling should be used only to cook delicate food (fish, shellfish, vegetables, etc.) To cook pieces of meat with substantial fat (duck filet, chicken thighs, etc.), use the openwork grill to avoid the accumulation of fat drippings which might ignite on the burner.
Careful: use only the accessory designed for this purpose. Never use two solid plates at the same time.

6- Papillote cooking
Carefully wrap the item to be grilled in aluminum foil to avoid loss of juices. This method is especially indicated for fish, vegetables, potatoes, etc.
NEVER COVER THE ENTIRE COOKING GRILL WITH ALUMINUM FOIL. NEVER USE YOUR BARBECUE WITHOUT THE W-SHAPED THERMAL REFLECTOR IN THE BOTTOM OF THE TANK.

r) STORAGE

- Close the gas cylinder valve after use.
- If you store your barbecue indoors, disconnect the gas cylinder and store the cylinder outdoors.
- If you store your barbecue outdoors, it is recommended that a protective cover be used.
- When not used for a long period of time, it is recommended that the barbecue be stored in a dry, sheltered place (eg: garage).

s) ACCESSORIES

ADG advises that its gas barbecues should systematically be used with accessories and replacement parts from Campingaz. ADG accepts no responsibility for any damage or malfunction due to the use of accessories and/or replacement parts from other brands.

TROUBLE SHOOTING

you can expect years of useful service from your barbecue once it is properly assembled, adjusted and you have learned to operate it. Should you experience any difficulty, you might find solutions below.

Problems	Probable causes / remedies
Burner won't light	- Lack of gas supply - Regulator does not work - Hose, valve, jet, venturi tube or burner openings are blocked. - Venturi tube not seated over jet
Burner "pops" or blows itself out	- Check gas supply - Check hose connections - Contact the After Sales Service
Excessive flare-up	- The system for draining fat is blocked *and/or* the reflector is covered with fat: clean them. - Grill temperature too high: reduce gas flow.
The burner lights with a match but not with the electronic lighting system	- Faulty igniter, wire or electrode - Check igniter cable connections - Check condition of electrode and connection wire - Contact the After Sales Service
Fire at any connection	- Leaking connection - Turn off gas supply at cylinder immediately - Tighten connections and check for leaks - Contact After Sales Service
Incomplete flame around burner	- Defective or clogged burner: relocate the Venturi. - Clogged jets: clean the Venturi - Contact After Sales Service
Lack of Heat	- Clogged jet or venturi tube - Contact After Sales Service
Fire behind control knob	- Defective tap unit - Turn off gas supply at cylinder immediately - Contact After Sales Service
Fire under control panel	- Turn off gas supply at cylinder immediately - Contact After Sales Service

GB

TERMS OF APPLICATION OF THE GUARANTEE

- The product is covered by a total parts and labor warranty for a period of 2 (two) years from its purchase date.
- The warranty applies to products that do not conform to the order or that are defective.
- Within the guarantee period, the product shall be either repaired, replaced or reimbursed - in full or in part. Liability to Buyer under a claim shall in no event exceed the price of the product.
- The warranty is null and void and does not apply should the damage arise from (i) abuse of the products (ii) failure to operate and maintain the products in accordance with the instructions of use (iii) repair, service, alteration or modification of the product by unauthorized third parties (iv) original parts are not used.
- The warranty is excluded in case of professional use.
- Proof of the purchase date (ie. invoice, till receipt) and claim report are required to obtain a free warranty service.
- Do not return the appliance with the gas container (cylinder or cartridge) fitted; ensure it is dismantled before sending back.
- Service under the guarantee does not affect the expiry date of the warranty.
- All other claims including for damages resulting from this warranty are excluded unless ADG's liability is legally mandatory.
- This guarantee in no way affects a Buyer's statutory rights.
- In the event of difficulty, please contact the Local Customer Service in your country. List of contacts is available in this leaflet.

CONSUMER SERVICE

In case of continued difficulty, please contact your local retailer who will give you details of the nearest After Sales Service point, or call the CAMPINGAZ® Customer Service at:

COLEMAN UK PLC - Gordano Gate Wyndham Way - Portishead - BRISTOL BS20 7GG - ENGLAND
Tel: 01275 845 024 - Fax: 01275 849 255

WARNING: *Due to our policy of continual product development, the company reserves the right to alter or modify this product without prior notice.*

Web site: www.campingaz.com

USO E MANUTENZIONE

IT



- Non utilizzare carbone di legna.
- Non utilizzare regolatori di pressione variabili.
- Non installare piastre metalliche non appositamente studiate o non consigliate da CAMPINGAZ sulla griglia di cottura o al posto della stessa.
- Pulire regolarmente i pezzi in fondo alla vasca per evitare eventuali rischi di combustione del grasso.

IL MANCATO RISPETTO DI QUESTE REGOLE DI UTILIZZAZIONE PUO COMPORTARE UN GRAVE DETERIORAMENTO DEL VOSTRO APPARECCHIO.

a) PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Non immagazzinare e non utilizzare benzina o altri liquidi o vapori inflammabili nelle vicinanze dell'apparecchio. Qualora avvertite odore di gas:
  1) Chiudere il rubinetto della bombola del gas
  2) Spegnere qualsiasi fiamma
  3) Aprire il coperchio
  4) Se l'odore dovesse persistere, rivolgetevi immediatamente al vostro rivenditore.
- Non ostruire il foro sul fondo della vasca

b) DOVE UTILIZZARE IL BARBECUE

- Questo apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente all'aria aperta.
- **ATTENZIONE**: alcune parti esposte possono riscaldarsi. Tenere lontano dalla portata dei bambini.
- Nessun materiale combustibile deve trovarsi ad una distanza inferiore a 60 cm dall'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Utilizzare l'apparecchio su di una superficie perfettamente piana.
- Prevedere un ricambio d'aria di 2m^3/h.

c) LA BOMBOLA DEL GAS

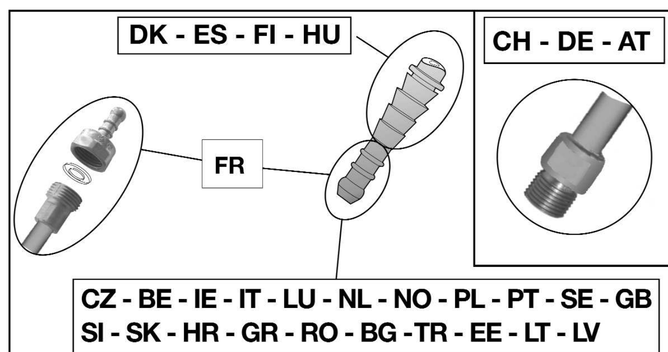
Questo apparecchio è regolato per funzionare con bombole di butano/propano tra 4,5 e 15 kg, dotate di apposito riduttore di pressione:

- **Francia, Belgio, Lussemburgo, Inghilterra, Irlanda, , Portogallo, Spagna, Italia, Croazia, Grecia**: butano 28 mbar / propano 37 mbar.
- **Olanda, Norvegia, Svezia, Danimarca, Finlandia, Repubblica Ceca, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Bulgaria, Turchia, Romania, Lituania, Lettonia, Estonia** : butano 30 mbar / propano 30 mbar.
- **Polonia:** propano 37 mbar.
- **Svizzera, Germania, Austria**: butano 50 mbar / propano 50 mbar.

Per collegare o sostituire la bombola, effettuare questa operazione sempre in un luogo aereato e mai vicino ad una fiamma, ad una scintilla o ad una fonte di calore.
Se l'altezza totale supera 56 cm, la bombola di gas munita di regolatore di pressione non va sistemata sotto al barbecue. Quando è sistemata sotto al barbecue, la bombola va fissata al telaio del barbecue con la cinghia appositamente fornita.

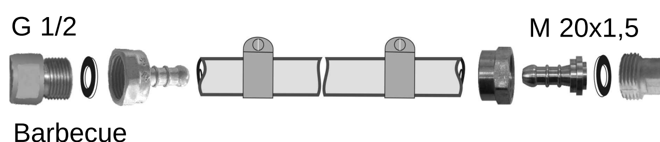
d) IL TUBO

Montaggio del tubo

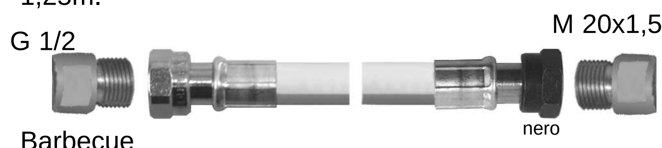


Francia (a secoda del modello)
L'apparato può essere utilizzato con 2 tipi di tubi flessibili :

a) tubo flessibile destinato ad essere calettato su terminali ondulati lato apparato e lato valvola di riduzione, immobilizzato da fasce (nel rispetto della norma XP D 36-110). Lunghezza raccomandata 1,25m.



b) tubo flessibile (nel rispetto della norma XP D 36-112) dotato di un dado filettato G 1/2 per avvitatura sull'apparato e dado filettato M 20x1,5 per avvitatura sulla valvola di riduzione. Lunghezza raccomandata 1,25m.



L'apparato è dotato di raccordo filettato per entrata gas G 1/2 consegnato con terminale ondulato NF e giunto già montati.

1) Per l'utilizzo dell'apparato con tubo flessibile XP D 36-110: (soluzione d) a))

- calettare a fondo il tubo flessibile sul terminale ondulato dell'apparato e della valvola di riduzione.
- far scivolare le fasce dietro alle prime 2 protuberanze dei terminali e stringerle fino alla rottura della testa di serraggio.



- la tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo f).

2) Per l'utilizzo dell'apparato con tubo flessibile XP D 36-112, dadi G 1/2 e M 20x1,5 : (soluzione d) b))

- svitare e rimuovere il terminale ondulato NF per liberare il raccordo d'entrata G1/2.
- rimuovere il giunto
- svitare il dado filettato G 1/2 del tubo sul raccordo d'entrata dell'apparato ed il dado filettato M20x1,5 sul raccordo d'uscita della valvola di riduzione seguendo le indicazioni fornite assieme al tubo flessibile.
- utilizzare una chiave per stringere o allentare il dado filettato.
- utilizzare una chiave per immobilizzare il raccordo d'uscita della valvola di riduzione
- la tenuta sarà verificata seguendo le indicazioni del paragrafo f).

Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni, né contatto con le pareti calde dell'apparato. Esso dovrà essere sostituito al sopraggiungere della data di scadenza, o in caso di danno e presenza di screpolature.

Belgio, Lussemburgo, Inghilterra, Irlanda, Portogallo, Spagna, Italia, Croazia, Grecia, Olanda, Norvegia, Danimarca, Finlandia, Repubblica Ceca, Ungheria, Slovenia, Slovacchia, Bulgaria, Turchia, Romania, Polonia, Lituania, Lettonia, Estonia:
L'apparecchio è dotato di un'estremità anellata: deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà essere superiore a 1,20 m.
Sostituitelo se danneggiato, se presenta fessure o se le vigenti norme nazionali lo esigono. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi.
Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni.

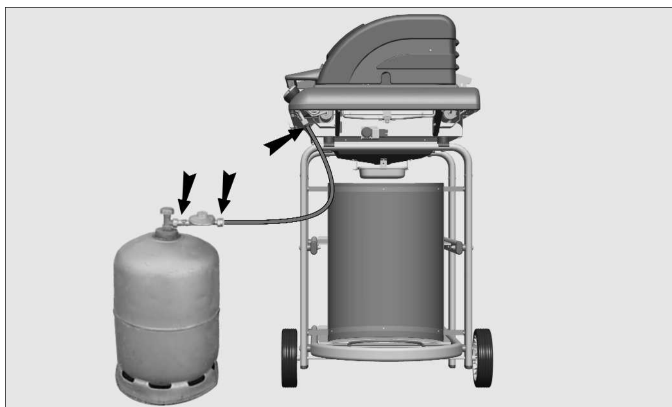
Germania, Austria, Svizzera:
Questo apparecchio deve essere utilizzato con un tubo flessibile di qualità adatta all'uso del butano e del propano. La sua lunghezza non dovrà superare 1,50 m.
Sostituitelo se danneggiato, se presenta fessure o se le vigenti norme nazionali lo esigono. Non tirare il tubo e non perforarlo. Tenerlo lontano dagli elementi che possono diventare caldi.
Verificare che il tubo flessibile si sviluppi normalmente, senza torsioni o trazioni.
<u>Collegamento del tubo flessibile:</u> per collegare il tubo all'estremità dell'apparecchio, stringere saldamente, ma non eccessivamente, il dado del tubo con una chiave adatta a tale scopo : chiave da 17.

e) IL COPERCHIO

Maneggiare il coperchio con precauzione, in particolare durante l'uso. Non sporgersi sul focolare.

f) PROVE DI TENUTA

1) Eseguire il controllo all'aperto, allontanando tutti i materiali infiammabili. Non fumare.
2) Estrarre il cassetto: vedi punto 8 "operazioni di montaggio"
3) Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (●).
4) Inserire a fondo le estremità del tubo flessibile sul portagomma del regolatore di pressione e del barbecue (situato dietro al pannello di comando). L'applicazione di acqua saponata sui portagomma facilita l'inserimento del tubo.
5) Avvitare il regolatore di pressione sulla bombola del gas.
6) Non cercare le fughe di gas con la fiamma, utilizzare un liquido rivelatore delle fughe di gas.



7) Mettere il liquido sui raccordi della bombola / regolatore di pressione / tubo / apparecchio (le manopole di regolazione devono restare chiuse : posizione "OFF" (●). Aprire il rubinetto della bombola del gas.
8) Il formarsi di bollicine sta ad indicare che vi sono fughe di gas.
9) Per sopprimere la fuga di gas, stringete eventualmente il dado di fissaggio del regolatore di pressione alla bombola dopo esservi assicurati della presenza e del buono stato della guarnizione, oppure inserite a fondo il tubo all'estremità. Se un pezzo risultasse difettoso, farlo sostituire. L'apparecchio non deve essere rimesso in funzione fino a quando la fuga di gas non sia stata eliminata.
10) Chiudere il rubinetto della bombola del gas.

IMPORTANTE:
Non utilizzare mai dell fiamme per individuare una fuga di gas. Si consiglia di effettuare il controllo e la ricerca di fughe almeno una volta all'anno e ogni qual volta venga sostituita la bombola del gas.

g) PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE

Non mettere in funzione l'apparechio senza aver letto attentamente queste istruzioni ed averle comprese a fondo. Assicurarsi inoltre:
- che non vi siano fughe di gas
- che i tubi Venturi non siano ostruiti
- che il tubo non sia in contatto con parti che possono surriscaldarsi.
- che le aperture per la ventilazione del vano contenitore del gas non siano eventualmente ostruite.

h) ACCENSIONE DEL BRUCIATORE DEL BARBECUE

- Aprire il coperchio del piano cottura.
- Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (●).
- Premere e girare il pulsante di regolazione in senso antiorario, mettendolo in posizione di pieno flusso (🔥), quindi premere immediatamente il pulsante di accensione (✷). Tenere premua la manopola fino all'accensione.
- Se il bruciatore non si accende dopo 10 secondi, aspettare 5 minuti e provare di nuovo.

Una volta acceso il bruciatore, ci sono 2 possibilità per accendere un altro bruciatore :
- ❐ La 1 è quella di reiterare la sovraccitata operazione di accensione;
- ❐ La 2a possibilità consiste nell'aprire semplicemente il 2° rubinetto aprendo al massimo, mediante rotazione, la manopola di regolazione.

Si possono anche accendere simultaneamente i 2 bruciatori. Aprire al massimo i due rubinetti e premere il pulsante d'accensione fino all'accensione (10 secondi).

Se l'accensione elettronica non funziona, utilizzare quella manuale (paragrafo successivo).

i) ACCENSIONE MANUALE DEL BARBECUE

- Aprire il coperchio del piano cottura.
- Assicurarsi che le manopole di regolazione siano sulla posizione "OFF" (●).
- Togliere la griglia di cottura in modo da liberare l'accesso alla superficie dei bruciatori. Aprire una manopola di regolazione in posizione di MASSIMA EROGAZIONE (🔥). Avvicinare un fiammifero acceso al relativo bruciatore.

Una volta acceso il bruciatore, ci sono 2 possibilità per accendere un altro bruciatore.

IT

- ❒ La 1 è quella di reiterare la sovraccitata operazione di accensione;
- ❒ La 2a possibilità consiste nell'aprire semplicemente il 2° rubinetto aprendo al massimo, mediante rotazione, la manopola di regolazione.

Si possono anche accendere simultaneamente i 2 bruciatori. Aprire al massimo i due rubinetti e avvicinare il fiammifero ai 2 bruciatori.

j) ESTINZIONE DEL BARBECUE

Riportare la manopola di regolazione in posizione "OFF" (●), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.

k) ACCENSIONE DEL FORNELLO (secondo il modello)

Il fornello puo' funzionare in modo indipendente, oppure contemporaneamente al grill.

Accensione :
- Aprire il rubinetto della bombola del gas.
- Verificare la tenuta del circuito del gas dalla bombola fino al fornello (vedi § f)
- Premere e girare la manopola di comando del fornello (contrassegnata da ( ) fino a raggiungere la posizione di MASSIMA EROGAZIONE ( ).
- Premere il pulsante di accensione (✷) fino all'accensione. Se il fornello non si accende dopo 10 secondi, avvicinare un fiammifero al bordo del bruciatore.
- Regolare la fiamma secondo le dimensioni del recipiente usando le due diverse posizioni di erogazione : MASSIMA EROGAZIONE ( ) o EROGAZIONE RIDOTTA ( ). Non usare recipienti con diametro inferiore a 10 cm o superiore a 20 cm.

l) SPEGNERE IL FORNELLO (secondo il modello)

Girare di nuovo la manopola di regolazione (contrassegnata da ( ) in posizione OFF (●), quindi chiudere il rubinetto della bombola se il grill non funziona.

m) CAMBIO DELLA BOMBOLA DEL GAS

- Operare sempre in un ambiente ben aereato e mai in presenza di fiamme, scintille o altre fonti di calore.
- Riportare la manopola di regolazione in posizione "OFF" (●), poi chiudere il rubinetto della bombola del gas.
- Svitare il regolatore di pressione, assicurarsi della presenza e del buono stato della guarnizione di tenuta.
- Mettere la bombola piena al suo posto, riavvitare il regolatore di pressione facendo attenzione a non forzare il tubo.

n) USO

Quando si usa l'apparecchio per le prima volta, far scaldare il barbecue con il coperchio chiuso e i bruciatori in posizione di massima erogazione ( ), per 30 minuti circa, in modo da eliminare l'odore di vernice dei pezzi nuovi.

Con modalità di funzionamento normale, preriscaldare il barbecue con il coperchio chiuso per 15 - 20 minuti per scaldare le griglie di cottura alla giusta temperatura.

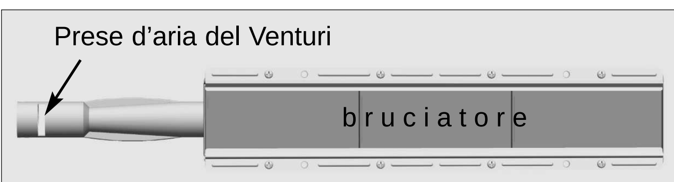
La velocità di cottura può essere regolata in funzione della posizione dei pulsanti di regolazione : fra la posizione a MASSIMA EROGAZIONE ( ) e quella a EROGAZIONE RIDOTTA ( ).

Prima di posare gli alimenti da cuocere sul grill di cottura, ungere leggermente lo stesso con olio alimentare in modo da evitare che gli alimenti " si attacchino ".
Togliere l'eccesso di grasso della carne prima della cottura, in modo da ridurre la combustione dei grassi. Per evitare l'accumulo di grasso e diminuire il rischio di combustione, pulire il barbecue dopo ogni cottura.

Importante : In caso di spegnimento di uno o più bruciatori durante il funzionamento, posizionare immediatamente i pulsanti dell'apparato su "OFF" (●). Aprire il coperchio. Attendere 5 minuti, al fine di permettere l'espulsione del gas non bruciato, per poi procedere un'altra volta all'operazione di accensione, da effettuarsi a seguito di tale attesa.

o) PULIZIA E MANUTENZIONE

- Non modificare mai l'apparecchio: qualsiasi modifica può essere pericolosa.
- Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di iniziare qualsiasi operazione di pulizia.
- Questo procidemento è necessario anche se l'apparechio non è stato utilizzato per più di un mese.
- Sporcizia o ragnatele possono produrre una diminuzione del calore o un accensione pericolosa del gas fuori dal bruciatore.
- Verificare che i fori di uscita del bruciatore non si siano ostruiti e lasciare asciugare prima di riutilizzare. Se necessario, utilizzare una spazzola metallica per liberare i fori di uscita del bruciatore.
- Pulire i fori del tubo venturi (vedere figura sotto) o, se necessario, il bruciatore.



- Pezzi del fondo della vasca :
Pulire tali pezzi dopo ogni cottura con una spugna intrisa di detersivo per i piatti. Non usare prodotti abrasivi.

- Pareti del focolare coperchio, pannello di comando :
Pulire anche questi elementi periodicamente utilizzando una spugnà e del detersivo liquido per stoviglie. Non utilizzare prodotti abrasivi.

- Placche di cottura :
Prima di qualsiasi operazione di pulizia attendere il raffreddamento delle placche. Utilizzare un prodotto di pulizia Campingaz® BBQ Cleaner Spray e spazzole per barbecue.
Dopo aver pulito ed asciugato le griglie di cottura, ingrassarle leggermente al fine di proteggerle dalla corrosione ed evitare che si arrugginiscano e non aderiscano agli alimenti.
Campingaz® raccomanda di utilizzare olio vegetale per applicare uno strato di grasso sulle griglie di cottura, con l'aiuto di carta assorbente.
Attenzione : non lavare in lavastoviglie, non lasciar asciugare senza strofinare.

- Vetri del coperchio :
Pulire regolarmente con un prodotto per i vetri o un detergente per camini ad inserto. In caso di difficoltà, togliere il vetro dal coperchio e pulirlo con un detergente per forni.

- Superfici metalliche intorno ai bruciatori :
Questi pezzi metallici sono ricoperti d'alluminio. Non usare in nessun caso detergenti per forni corrosivi per l'alluminio.

- Ceramiche :
Le ceramiche sono i componenti attivi del bruciatore. Diventano incandescenti durante l'uso. Non pulire, bagnare o strofinare i pezzi di ceramica per non rischiare di danneggiarli.

p) VETRI DEL COPERCHIO

Evitare gli urti termici (acqua fredda in contatto con il vetro caldo).

q) METODI DI COTTURA

Il barbecue C-Line è stato appositamente studiato per consentire una cottura facile e comoda con quel delizioso odorino caratteristico della cottura alla griglia.
Col il barbecue C-Line, potrete cuocere tranquillamente carni grasse (salsicce, würstel, cosce di pollo …) senza sprigionare fiamme.
Inoltre, il barbecue C-Line è stato appositamente studiato per la cottura allo spiedo (venduto separatamente), rapida e croccante.
Durante la cottura, il grasso cade sul riflettore termico in fondo alla vasca. In contatto con lo stesso, l'acqua contenuta nel grasso si evapora ed insaporisce la carne.

NB : per evitare che i pezzi da cuocere si attacchino alla griglia, basta ungere la stessa con un po' d'olio da cucina o strofinarla con carta unta. Non posare niente sulla griglia fredda. I cibi più delicati, che rischiano di attaccarsi, verranno posati, preferibilmente, su un foglio d'alluminio.

1 - Cottura allo spiedo : (venduto separatamente)
Si possono cuocere allo spiedo pezzi di carne o pollame di forma regolare infilandoli al centro e fissandoli con le due forche appositamente previste. Il pollo va accuratamente legato con spago prima della cottura.
Per cuocere allo spiedo, togliere almeno una delle due griglie di cottura.
Si puo' anche disporre una vaschetta d'alluminio in fondo alla vasca per ricuperare il sugo di cottura.
Accendere il motore solo dopo essersi assicurati che lo spiedo giri senza intoppi.

2 - Cottura alla griglia - coperchio aperto o chiuso
Disporre direttamente i pezzi da cuocere sopra la griglia di cottura. Girare e spostare i pezzi a seconda del grado di avanzamento della cottura e dei gusti dei commensali.
Il coperchio chiuso provoca un aumento della temperatura e puo' consentire una cottura più rapida. Tuttavia, per non carbonizzare i pezzi da cuocere, consigliamo di sorvegliare attentamente la cottura e regolare eventualmente la manopola al minimo.

3 - Cottura al forno - coperchio chiuso
Potrete anche far cuocere al barbecue dei gratin, delle pizze e dei soufflé… Con portata massima, il forno è caldissimo. Si consiglia, pertanto, di regolare la temperatura del forno a seconda del piatto da cucinare.

4 - Cottura lenta - coperchio chiuso
Accendere un unico bruciatore e sistemare il pezzo da cuocere sulla griglia di cottura. Far variare la distanza tra il pezzo ed il bruciatore e la potenza del bruciatore a seconda della velocità di cottura desiderata.

5 - Plancha
Potrete anche usare il barbecue per la cottura alla plancha sulla metà della superficie di cottura. Se il vostro modello non è munito di tale accessorio, sostituire una delle griglie di cottura con una piastra d'acciaio smaltato (venduta separatamente).
La cottura alla " plancha " è riservata agli alimenti più delicati (pesce, crostacei, verdure...). Per cuocere cibi più grassi (filetto d'anatra, cosce di pollo...), usare il grill traforato per evitare l'accumulazione di grassi che rischierebbero di prendere fuoco sulla piastra.
Attenzione : usare esclusivamente l'accessorio appositamente previsto a tale scopo. Non usare mai contemporaneamente due piastre piene.

6- Cottura " al cartoccio "
Avvolgere accuratamente il pezzo da cuocere in un foglio d'alluminio da cucina per evitare la fuoriuscita del sugo. Questo metodo è particolarmente adatto alla cottura dei pesci, delle verdure, delle patate ecc.

NON COPRIRE MAI COMPLETAMENTE LA GRIGLIA DI COTTURA CON IL FOGLIO D'ALLUMINIO.
NON USARE MAIL IL BARBECUE SENZA IL RIFLETTORE TERMICO A FORMA DI W IN FONDO ALLA VASCHETTA.

r) SISTEMAZIONE DOPO L'USO

- Chiudere il rubinetto della bombola del gas dopo ogni uso.
- Se conservate il vostro barbecue al coperto, staccate l'alimentazione del gas.
- Se lo conservate all'aperto, si consiglia di utilizzare una fodera di protezione (vedere il capitolo accessori).
- Nel caso in cui si preveda di non usare l'apparecchio per lungo tempo, si racommanda di riporre il barbecue in un luogo asciutto e riparato (es : un garage).

s) ACCESSORI

ADG consiglia di utilizzare sistematicamente i barbecue a gas con accessori e pezzi di ricambio di marca Campingaz. ADG declina qualunque responsabilità per eventuali anomalie o danni dovuti all'utilizzazione di accessori e/o pezzi di ricambio di altre marche.

IT

Anomalie / rimedi

Anomalie	Probabile causa / Rimedi
I bruciatore non si accende	- Bruciatore incrostato : da pulire - Arrivo irregolare del gas - Il regolatore di pressione non funziona - Il tubo, il rubinetto, l'iniettore, il tubo Venturi o gli orifizi del bruciatore sono ostruiti - Il tubo Venturi non calza bene sull'iniettore
Il bruciatore perde colpi o si spegne	- Verificare che vi sia del gas - Verificare il collegamento del tubo - Rivolgersi al Servizio Assistenza
Il grasso si infiamma in modo anormale	- Il sistema di evacuazione del grasso è ostruito *e/o* il riflettore termico è unto : pulitelo. - La temperatura del grill è troppo elevata: ridurre la temperatura girando la manopola.
Il bruciatore si accende con un fiammifero e non mediante il dispositivo d'accensione elettronica	- Pulsante, filo o elettrodo difettosi - Controllare le saldature del cavo del dispositivo di accensione - Controllare lo stato della ceramica e del cavo di collegamento
Fughe di gas o fiamme a livello del raccordo	- Tenuta difettosa del raccordo - Interrompere subito l'erogazione del gas
Circuito di fiamme non uniforme	- Bruciatore difettoso o ostruito : Riposizionare il venturi. - Iniettori ostruiti : Pulire il venturi. - Rivolgersi al Servizio Assistenza
Calore insufficiente	- Iniettore o tubi Venturi ostruiti - Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fughe di gas o fiamme dietro la manopola di regolazione	- Rubinetto difettoso - Spegnere l'apparecchio - Rivolgersi al Servizio Assistenza
Fughe di gas o fiamme sotto il pannello di regolazione	- Spegnere l'apparecchio - Chiudere la bombola del gas - Rivolgersi al Servizio Assistenza

CONDIZIONI D'APPLICAZIONE DELLA GARANZIA

- Il prodotto gode di una garanzia totale pezzi e manodopera di 2 (due) anni a decorrere dalla data dell'acquisto.
- La garanzia si applica quando il prodotto consegnato non è conforme all'ordine o è difettoso e quando il reclamo è accompagnato da un documento comprovante la data dell'acquisto (ad es. : fattura, scontrino) nonché da un descrittivo del problema riscontrato.
- Prima di essere rispediti al servizio assistenza competente, i prodotti funzionanti con gas dovranno essere separati dalla cartuccia o dalla bombola alla quale sono collegati.
- Il prodotto oggetto del reclamo verrà riparato, sostituito o rimborsato, in tutto o in parte.
- La garanzia non è valida e non si applica quando il danno è conseguente (i) ad un uso o ad una conservazione non conforme del prodotto, (ii) ad un difetto di manutenzione del prodotto o ad una manutenzione non conforme alle istruzioni, (iii) alla riparazione, modifica, manutenzione del prodotto da parte di terzi non autorizzati, (iv) all'uso di pezzi di ricambio non originali.
- **NOTA :** l'uso del prodotto in ambito professionale è escluso dalla garanzia.
- La presente garanzia non influisce sui diritti legali del consumatore.
- La garanzia non incide sui diritti legali del consumatore.
- Il nostro Servizio Consumatori si tiene a disposizione per qualunque reclamo.

Se non riuscite a risolvere il problema, contattate il rivenditore che vi indicherà il Servizio Assistenza più vicino al vostro domicilio, oppure telefonate al Servizio Informazioni Consumatori CAMPINGAZ®:

CAMPING GAZ ITALIA Srl - Via Ca' Nova, 11 Fraz. Centenaro - 25010 Lonato (BS) - ITALIA
Tel: +39 (0)30 999 21 / Fax: +39 (0)30 910 38 38

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA 

CAMPINGAZ SUISSE SA - Service clientèle - Route du Bleuet 7 - 1762 GIVISIEZ
Tel: +41 26 460 40 40 / Fax: +41 26 460 40 50

Web site: www.campingaz.com

Gebruik en onderhoud



- Gebruik en onderhoud.
- Gebruik geen instelbaar reduceerventiel.
- Zet geen metalen plaat op de plek van het rooster wanneer deze niet door CAMPINGAZ.vervaardigd is, of niet door CAMPINGAZ aangeraden is.
- Reinig regelmatig de bodem van de kuip om het risico van ontbranding van vet te voorkomen.

DOOR HET NIET NALEVEN VAN DEZE GEBRUIKSAANWIJZINGEN KAN UW TOESTEL ERNSTIG BESCHADIGD WORDEN.

NL

a) VOOR UW VEILIGHEID

Bewaar of gebruik geen benzine of andere ontvlambare vloeistoffen of gassen in de buurt van het toestel. Indien u gas ruikt :

1) Draai dan de kraan van de gasfles dicht.
2) Doof alle vlammen.
3) Open het deksel.
4) Indien u nog steeds gas ruikt, zie paragraph f of raadpleeg dan onmiddellijk uw dealer.

- Dicht het gat niet af dat in de bodem van de kuip zit

b) PLAATS VAN GEBRUIK

- Dit toestel mag uitsluitend buiten gebruikt worden.
- **LET OP** : bepaalde onderdelen kunnen heel heet zijn. Denk om de kinderen.
- Er mogen zich binnen enn straal van 60 cm rond het toestel geen brandbare materialen bevinden.
- Verplaats het toestel niet terwijl het brandt.
- Gebruik het toestel op enn horizontale ondergrond.
- Benodigde toevoer van verse lucht : 2 m^3 /kW /Uur.

c) GASFLES

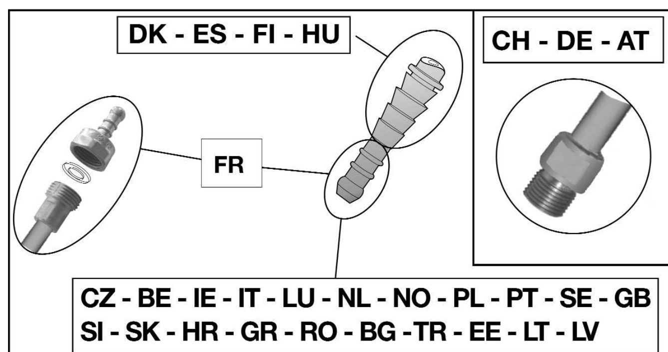
Dit toestel is gefabriceerd om gebruikt te worden met butaan - of propaanflessen van 4,5 tot 15 kg, voorzien van een gespast reduceerventiel:

- **Frankrijk, België, Luxemburg, Verenigd Koninkrijk, Ierland, Portugal, Spanje, Italië, Kroatië, Griekenland:** butaan 28 mbar / propaan 37 mbar.
- **Nederland, Noorwegen, Zweden, Denemarken, Finland, Hongarije, Slovenië, Slowakije, Tsjechische Republiek, Bulgarije, Turkije, Roemenië, Litouwen, Letland, Estland:** butaan 30 mbar / propaan 30 mbar.
- **Polen:** propaan 37 mbar.
- **Zwitserland, Duitsland, Oostenrijk:** butaan 50 mbar / propaan 50 mbar.

De gasfles moet vervangen of aangesloten worden op een goed ventilerende plaats waar zich geen vlammen, vonken of warmtebronnen mogen bevinden.
De gasfles met het reduceerventiel mag niet onder de barbecue geplaatst worden indien de totale hoogte van de fles groter is dan 56 cm.
Wanneer de gasfles onder de barbecue geplaatst wordt, moet hij aan het barbecueframe worden bevestigd met behulp van de meegeleverde riem.

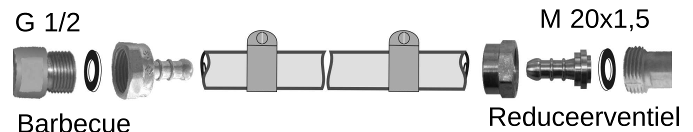
d) SLANG

Montage van de slang

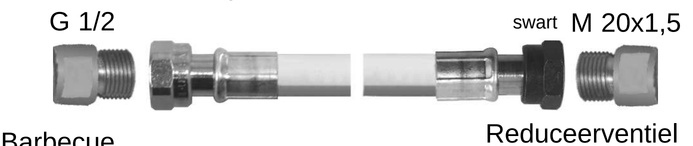


Frankrijk (naargelang het model)
Het toestel mag met 2 soorten soepele buizen worden gebruikt:

a) soepele buis om op de ringuiteinden aan de kant van het toestel en de reduceerklep te zetten, vastgezet met klemmen (overeenkomstig de norm XP D 36-110). Aanbevolen lengte 1,25 m.



b) soepele buis (overeenkomstig de norm XP D 36-112) uitgerust met een schroefdraadmoer G ½ om op het toestel vast te schroeven en een schroefdraadmoer M 20 x 1,5 om op de reduceerklep te schroeven, aanbevolen lengte 1,25 m.



Het toestel heeft een schroeffitting voor de gasingang G ½, geleverd met het ringuiteinde NF en de dichting reeds gemonteerd.

1) Gebruik van het toestel met soepele buis XP D 36-110: (oplossing d) a))

- Zet de soepele buis helemaal op het ringuiteinde van het toestel en de reduceerklep.
- Schuif de klemmen achter de 2 eerste bossages van de uiteinden en klem ze vast tot de spankop breekt.



- De dichtheid moet worden gecontroleerd aan de hand van de aanwijzingen in paragraaf f).

2) Gebruik van het toestel met soepele buis XP D 36-112 en G ½- en M 20 x 1,5-moeren: (oplossing d) b)

- Schroef het ringuiteinde NF los en verwijder het om de ingangsaansluiting G1/2 los te maken.
- Verwijder de dichting
- Draai de schroefdraadmoer G ½ van de buis op de ingangsaansluiting van het toestel en de schroefdraadmoer M20x1,5 op de uitgangsaansluiting van de reduceerklep door de aanwijzingen te volgen die bij de soepele buis werden geleverd.
- Gebruik een sleutel om de uitgangsaansluiting van de reduceerklep vast te zetten.
- De dichtheid moet worden gecontroleerd aan de hand van de aanwijzingen in paragraaf f).

NL

Controleer of de soepele buis normaal loopt, zonder dat ze wordt verdraaid of dat eraan wordt getrokken, en zonder contact met de warme wanden van het toestel. De buis moet worden vervangen als de vervaldatum op de buis is bereikt of als ze beschadigd is of barstjes vertoont.

België, Luxemburg, Nederland, Verenigd Koninkrijk, Ierland, Polen, Portugal, Spanje, Italië, Noorwegen, Zweden, Denemarken, Finland, Hongarije, Slovenië, Slowakije, Kroatië, Tsjechische republiek, Bulgarije, Turkije, Roemenië, Griekenland, Litouwen, Letland, Estland:
Het apparaat is uitgerust met een ringkop-einde. Het gebruik van een soepele slang geschikt voor butaan- of propaangas is voorgeschreven. De slang mag niet langer dan 1,20 m zijn.
Deze moet vervangen worden wanneer deze beschadigd is, wanneer deze barstjes vertoont of moet gewisseld worden wanneer de nationale voorwaarden dit vereisen. Niet aan de slang trekken of draaien. Laat de slang nooit onderdelen raken die heet kunnen worden.
Controleer of de soepele buis normaal loopt, zonder dat ze wordt verdraaid of dat er aan wordt getrokken.

Zwitserland, Duitsland, Oostenrijk:
Het gebruik van een soepele slang geschikt voor butaan- of propaangas is voorgeschreven. De slang mag niet langer dan 1,50 m zijn. Deze moet vervangen worden wanneer deze beschadigd is, wanneer deze barstjes vertoont of moet gewisseld worden wanneer de nationale voorwaarden dit vereisen. Niet aan de slang trekken of draaien. Laat de slang nooit in contact komen met onderdelen die heet kunnen worden.
Controleer of de soepele buis normaal loopt, zonder dat ze wordt verdraaid of dat er aan wordt getrokken.

Aansluiting van de soepele slang: om de slang aan te sluiten aan het aanzetstuk van het apparaat, draait u de moer van de slang met de juiste sleutel stevig maar niet overdreven vast,: sleutel van 17.

e) DEKSEL

Hanteer het deksel voorzichtig, vooral als het toestel brandt. Niet over het grillhuis buigen.

f) DICHTHEIDSTET

1) Deze test moet buiten worden uitgevoerd, uit de buurt van ontvlambare materialen Niet roken.
2) Plaats de lade op een vlak oppervlak en ga na of de regelknoppen zich wel degelijk op de stand "OFF" (●) bevinden.
3) Schuif de uiteinden van de slang op de tule van het reduceerventiel en op die van de lade (achter het bedieningspaneel). Door zeepwater op de tules aan te brengen gaat dit gemakkelijker.
4) Schroef het reduceerventiel op de gasfles.
5) Probeer nooit een lek op te sporen met behulp van een vlam, gebruik hiervoor een speciale vloeistof voor het opsporen van gaslekken.
6) Breng de vloeistof aan op de plaatsen aangogeven op de schets (de regelknoppen moeten gesloten blijven : stand OFF). Open de kraan van de gasfles.
7) De vorming van luchtbellen wijst op gaslekken.
8) Om het lek te dichten eventueel de bevestigingsschroef van het reduceerventiel op de fles goed vastschroeven nadat u de aanwezigheid en de goede staat van de pakking gecontroleerd heeft, ofwel de slang verder op de tules schuiven.
   Beschadigde onderdelen onmiddellijk laten vevangen. Het toestel mag niet gebruikt worden zolang er gas blijft ontsnappen.



9) Draai de kraan van de gasfles dicht, schroef het reduceerventiel los en schuif de lade opnieuw onder het branderhuis van het toestel.

BELANGRIJK:
Gebruik nooit vuur om een gaslek op te sporen. Eventuele gaslekken moeten minstens eenmaal per jaar gecontroleerd en opgespoord worden en telkens bij het aansluiten van een nieuwe gasfles.

g) VOOR DE INGEBRUIKNEMING

Het toestel niet in gebruik nemen voordat alle instructies zorgvuldig zijn gelezen. Zorg er ook voor :
- dat er geen gas ontsnapt
- dat de venturi-buisjes niet verstopt zijn
- dat de slang niet in contact staat met onderdelen die heet kunnen worden.
- de verluchtingsgaten van de ruimte voor de gasfles niet versperd zijn.

h) AANSTEKEN VAN DE BARBECUEBRANDERS

- Open het bakdeksel.
- Controleer of de instelknoppen op OFF-stand staan (●).
- Druk en draai de regelknop in tegen de wijzers in en zet hem volledig open (🔥), druk vervolgens meteen op de ontstekingsknop (✶). Ingedrukt houden tot de ontsteking.

Wanneer de brander na 10 seconden niet gaat branden, wacht u 5 minuten en probeert u het vervolgens opnieuw.

Als de brander eenmaal aan is, zijn er twee mogelijkheden om nog een brander aan te steken:
- ❒ De 1ste mogelijkheid bestaat erin bovenstaande handeling te herhalen.
- ❒ Als 2e mogelijkheid kunt u eenvoudigweg de 2e kraan openen door aan de afstelknop van het volledige volume te draaien.

U kunt eveneens de 2 branders tegelijkertijd aansteken Open de 2 kranen in de positie volledig volume en druk op de aansteekknop totdat er een ontbranding bestaat (10 seconden).

Als de elektronische ontsteking niet werkt, steek de branders dan met de hand aan (zie volgende paragraaf).

i) MANUEEL AANSTEKEN VAN DE BARBECUE

- Open het bakdeksel.
- Controleer of de instelknoppen op OFF-stand staan (●).
- Verwijder de vetopvangplaat.

Haal het rooster weg zodat er een vrije toegang ontstaat tot de oppervlakte met de branders. Open een afstelknop en zet deze op de positie VOLLEDIG VOLUME (🔥). Houd een aangestoken lucifer voor de betreffende brander.

Als de brander eenmaal aan is, zijn er twee mogelijkheden om nog een brander aan te steken:
- De 1ste mogelijkheid bestaat erin bovenstaande handeling te herhalen.
- Als 2e mogelijkheid kunt u eenvoudigweg de 2e kraan openen door aan de afstelknop van het volledige volume te draaien.

U kunt eveneens de 2 branders tegelijkertijd aansteken Open de 2 kranen in de positie volledig volume en houd een aansteker boven de 2 branders.

j) DE BARBECUE DOVEN

Breng de regelknoppen in de stand "OFF" (●) en sluit vervolgens de kraan van de gasfles.

k) AANSTEKEN VAN HET KOMFOOR (naar gelang model)

Het komfoor kan alleen, of tegelijkertijd met de grill functioneren.

Aansteken:
- open de kraan van de gasfles
- Controleer de dichtheid van het gascircuit vanaf de fles tot aan het komfoor (zie § f)
- Druk op, en draai aan, de bedieningsknop van het komfoor (gemarkeerd) tot de positie VOLLEDIG VOLUME ().
- Druk op de aansteekknop (✱) totdat de ontsteking ontstaat. Wanneer deze binnen 10 seconden niet ontsteekt, houdt u een lucifer op de rand van de brander.
- Afstellen van de vlam en de afmeting van de opvangbak met gebruik van de 2 volumeposities: VOLLEDIG VOLUME () of VERMINDERD VOLUME (). Geen bak gebruiken met een diameter die kleiner is dan 10 cm of groter is dan 20 cm.

l) UITZETTEN VAN HET KOMFOOR (naar gelang model)

Breng de afstelknop (gemarkeerd met) in de positie OFF (●), en sluit vervolgens de kraan van de gasfles wanneer de grill niet gebruikt wordt.

m) VERVANGING VAN DE GASFLES

- Vervang de gasfles steeds op een goed ventilerende plaats waar zich geen vlammen, vonken of warmtebronnen bevinden.
- Draai de regelknopen op de stand "OFF" (●) en sluit vervolgens de kraan van de gasfles.
- Schroef het reduceerventiel los en ga na of de pakking op zijn plaats zit en in goede staat verkeert.
- Breng de volle gasfles aan, schroef het reduceerventiel opnieuw vast en let er hierbij op dat de slang niet geforceerd wordt.

n) GEBRUIK

Tijdens de eerste ingebruikname, verwarmt u gedurende ongeveer 30 minuten de barbecue met het deksel gesloten en met zijn branders op volledig volume (). Dit om de geur van de verf van de nieuwe onderdelen te verwijderen.

Bij een normale werking laat u de barbecue, met het deksel erop, gedurende 15 tot 20 minuten voorverwarmen om de roosters op de juiste temperatuur te brengen.

De baksnelheid kan worden aangepast met de stand van de regelknoppen: tussen de volledig open stand () en de half open stand ().

Om te voorkomen dat de etenswaren op de bakroosters vastbakken en aankoeken kunt u de roosters met een beetje slaolie insmeren.
Om te voorkomen dat het vet tijdens het bakken vlamvat, kunt u voor het bakken het overtollige vet van het vlees verwijderen.
Maak de barbecue na elk gebruik schoon om vetophoping te voorkomen en zo de kans op vlamvatten te verminderen.

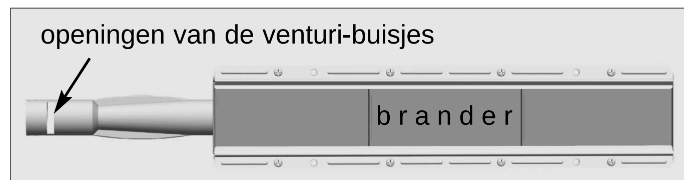
Belangrijk:
Als er tijdens de werking van het toestel een of meer branders uitgaan, zet u de regelknoppen meteen op "OFF" (●). Open het deksel Wacht 5 minuten om het niet-verbrande gas te laten ontsnappen. Voer nogmaals de handelingen uit om de barbecue aan te steken, uitsluitend nadat u hebt gewacht.

NL

o) REINIGING EN ONDERHOUD

Breng nooit wijzigingen aan uw toestel aan Dit zou gevaar met zich kunnen meebrengen.
WEGNEEMBARE LADE : Om de goede werking van uw toestel te blijven garanderen, is het raadzaam de lade regelmatig (om de 4 a 5 keer) te reinigen.
Wacht voor het reinigen steeds totdat het toestel is afgekoeld.

Controleer of de gaatjes van de brander niet verstopt zijn en laat hem drogen vooraleer opnieuw te gebruiken.
Als het toestel meer dan een maand niet meer gebruikt is, controleer dan ook of de openingen van de venturi-buisjes niet
door spinnewebben verstopt zijn, wat voor een gebrekkige werking van de barbecue of voor een gevaarlijke verbranding van gas buiten de brander zou kunnen zorgen.
Maak zo nodig de openingen van de Venturi-buizen (zie onderstaande figuur) of de brander schoon.



- Onderdelen van de bodem van de kuip
Deze onderdelen reinigen na ieder gebruik met behulp van een sponsje met een beetje vaatwasmiddel. Geen schuurmiddelen gebruiken.

- Wanden van het grillhuis, bedieningspaneel
Deze onderdelen ook regelmatig schoonmaken met een spons en wat afwasmiddel. Gebruik geen schurende produkten.

- Bakplaten
Wacht tot de bakplaat is afgekoeld alvorens deze schoon te maken. Gebruik een schoonmaakproduct Campingaz® BBQ "Cleaner Spray" en borstels voor barbecues.
Nadat u de bakroosters hebt schoongemaakt en gedroogd, smeert u ze lichtjes in met vet om ze te beschermen tegen corrosie en om te vermijden dat ze roesten of dat er voedsel aan blijft plakken.
Campingaz® raadt aan om plantaardige olie te gebruiken om een dunne laag vet op de bakroosters te smeren met behulp van absorberend papier.

Opgelet: niet in de afwasmachine plaatsen, niet laten drogen zonder af te drogen.

- Kijkglas in het deksel
Periodiek reinigen met behulp van een reinigingsmiddel voor glas of reinigingsmiddel voor glazen inzetstukken in de openhaard. In het geval van problemen haalt u het kijkglas uit zijn deksel en reinigt u het met een ovenreinigingsmiddel.

- Metalen oppervlakten die de branders direct omringen
Deze metalen onderdelen zijn bedekt met aluminium. Gebruik in geen geval reinigingsproducten voor de oven die het aluminium zullen beschadigen.

- Keramiek
De keramiekdelen zijn actieve onderdelen van de brander. Zij gloeien roodachtig tijdens het gebruik. Het keramiek niet reinigen, niet nat maken en niet schrobben. Dit kan het beschadigen.

NL

p) KIJKGLAS VAN HET DEKSEL

Vermijd thermische schokken (koud water in contact met het warme glas).

q) DE BEREIDINGSMETHODEN

Uw barbecue C-Line is er speciaal voor gemaakt om het u mogelijk te maken op een gemakkelijke en comfortabele manier uw maaltijden te bereiden door ze een speciale geur te geven die de bereiding op de barbecue zo aantrekkelijk maakt.
Dankzij uw barbecue C-Line, kunt u gerust vet vlees (worsten, merguez, kippenpoten) bereiden, zonder dat de vlammen uitslaan.
Bovendien is uw barbecue C-Line speciaal ontwikkeld voor een bereiding aan het draaispit (wordt apart verkocht), snel en knapperig.
Tijdens de bereiding valt het vet op de thermische reflector van de bodem van de kuip. Bij dit contact blijft het water in het vet stromen, wordt verdampt en geeft smaak aan het vlees.

NB: Om te voorkomen dat de stukken die gegrild moeten worden aan de roosters plakken, hoeft u deze slechts in te smeren met een beetje voor consumptie bestemde olie of deze in te wrijven met een beetje vet papier. Niets op het koude rooster leggen. Kwetsbare voedingsmiddelen lopen het risico te plakken en kunnen beter op een stukje aluminium worden gelegd.

1) bereiding aan een draaispit: (wordt apart verkocht)
Er kunnen delen van vlees en gevogelte met een regelmatige vorm vanuit het midden aan het spit geregen worden, voordat de 2 vorken bevestigd worden die hiervoor bestemd zijn. U dient het gevogelte zorgvuldig dicht te binden voordat u het op het braadspit bevestigt.
Om het braadspit te gebruiken, dient u tenminste één rooster weg te nemen.
U kunt eveneens een bakje van aluminium op de bodem van de kuip plaatsen om de bereidingssappen op te vangen.
Zet de motor niet aan voordat u zich ervan verzekerd hebt dat het braadspit vrij ronddraait.

2) Bereiding op de grill - open of gesloten deksel
Leg de delen die gegrild moeten worden direct op het rooster. Draai de delen om en verander ze van plaats afhankelijk van de bereidingstijd en de voorkeur van iedere persoon.
Wanneer het deksel gesloten is, wordt de temperatuur hoger waardoor de voedingsmiddelen sneller bereid kunnen worden. Toch, om de te grillen voedingsmiddelen niet te verbranden, wordt er aangeraden om de bereiding in de gaten te houden en eventueel de afstelknoppen op het minimale volume te zetten.

3) Bereiding in de oven - met gesloten deksel
U kunt eveneens in uw barbecue gegratineerde gerechten, pizza's, soufflés bereiden… Bij een maximaal volume is uw oven erg warm. Er wordt dus aangeraden om de oventemperatuur af te stellen naar gelang het gerecht.

4) Langzame bereiding - met gesloten deksel
Steek één brander aan en plaats het te bereiden gerecht op het rooster. Varieer de afstand van het te bereiden gerecht tot de brander, alsook het vermogen van de brander naar gelang de gewenste bereidingssnelheid.

5) Plancha
U kunt uw barbecue gebruiken in de plancha modus op de helft van de kookoppervlakte. Wanneer uw model niet uitgerust is met dit accessoire, vervangt u één van de roosters door een plaat van geëmailleerd staal (accessoire wordt apart verkocht).
A la plancha bakken is vooral geschikt voor verfijnde gerechten (vis, schaaldieren, groenten…). Gebruik bij het bakken van vet vlees (eendenfilets, kippenpoten...) de grillrooster, om te voorkomen dat er teveel vloeibaar vet op de bakplaat terechtkomt en misschien vlamvat.
Attentie: gebruik uitsluitend de asseçoires die hiervoor bestemd zijn. Gebruik nooit 2 platen tegelijkertijd

6) Bereiding in papillotten
Verpak zorgvuldig het te grillen voedingsmiddel in aluminiumfolie om verlies van jus te voorkomen. Deze methode is vooral geschikt voor vis, groenten, aardappelen, enz.

BEDEK NOOIT HELEMAAL HET ROOSTER MET ALUMINIUMFOLIE.
GEBRUIK UW BARBECUE NOOIT ZONDER DE THERMISCHE REFLECTOR. DEZE HEEFT DE VORM VAN EEN W EN ZIT ONDERIN DE KUIP.

r) OPBERGEN

- De kraan van de gasfles na elk gebruik dichtdraaien.
- Indien u uw barbecue binnen opbergt, verwijder dan de gasslang.
- Indien u uw toestel buiten opbergt, is het raadzaam een beschermende hoes te gebruiken.
- Indien het toestel tijdens een lange periode niet gebruikt wordt, is het raadzaam de branderlade weg te nemen en deze op een droge en beschutte plaats op te bergen (vb. : garage).

s) ACCESSOIRES

ADG adviseert zijn gasbarbecues systematisch te gebruiken met accessoires en onderdelen van het merk Campingaz. ADG wijst elke aansprakelijkheid af in geval van beschadiging of slechte werking ten gevolge van het gebruik van accessoires en/of onderdelen van een ander merk.

Storingen / Oplossingen

Storingen	Mogeluke oorzaken/aktie
De brander gaat niet aan	- Slechte gastoevoer - Het reduceerventiel werkt niet - De slang,de kraan, de VENTURI-buis of de gaatjes van de brander zijn verstopt - De VENTURI-buis bedekt niet het inspuitmondstuk
De brander werkt onregelmatig of gaat uit	- Controleer dat gas wordt aangevoerd - Controleer de aansluiting van de slang - Raadpleeg de klantenservice Afd.
Onregelmatige lawaaierige vlam	- Nieuwe gasfles: kan lucht bevatten. Laten branden, het probleem lost zich vanzelf op - Raadpleeg de klantenservice Afd.
Grote vlammen aan het oppervlak van de brander	- De inspuitmondstuksteun zit verkeerd in de VENTURI-buis. Plaats de Venturi-buis opnieuw. - De VENTURI-buis is verstopt (bij voorbeeld: spinnewebben). Maak de Venturi-buis schoon. - Raadpleeg de klantenservice Afd
Vlam bij het inspuitstuk	- De gasfles is bijna leeg. De gasfles vervangen: het probleem lost zich vanzelf op - Raadpleeg de klantenservice Afd.
Het vet slaat op abnormale wijze in vlam	- Het afvloeisysteem van het vet is verstopt *en / of* de reflector is bedekt met vet: reinig ze - Temperatuur van de gril is te hoog: het volume verminderen.
De brander is met een lucifer aan te krijgen, maar niet met de elektronische aansteker	- Foutieve knop, bedrading of elektrode - Controleer de aansluitingen van de kabel van de aansteker - Controleer de staat van de ceramiek elementen en van de verbindingskabel - Raadpleeg de klantenservice Afd.
Vlammend lek bij het verbindingsstuk	- Lek verbindingsstuk - De gastoevoer onmiddellijk afsluiten - Raadpleeg de klantenservice Afd.
Onvoldoende hitte	- Verstopt inspuitmondstuk of VENTURI-buis - Raadpleeg de klantenservice Afd.
Vlammend lek achter de regelknop	- Foutieve kraan - Het apparaat stoppen - Raadpleeg de klantenservice Afd.
Vlammend lek onder het bedieningspaneel	- Het apparaat stoppen - De gasfles sluiten - Raadpleeg de klantenservice Afd

NL

TOEPASSINGSVOORWAARDEN VAN DE GARANTIE

- Het product bevat een volledige garantie van onderdelen en arbeidskracht gedurende 2 (twee) jaar vanaf de datum van aankoop.
- De garantie is van toepassing wanneer een geleverd product niet conform is aan de bestelling of wanneer het defect is, vanaf het bezwaarschrift dat begeleid wordt door een bewijsstuk met de datum van aankoop (bijv: factuur, kassabon) en een beschrijving van het probleem dat u bent tegengekomen.
- Ieder product dat op gas werkt moet gescheiden worden van zijn patroon of van de cilinder waarmee het verbonden is, voordat deze teruggezonden wordt naar het erkende reparatiecentrum.
- Het product zal worden gerepareerd, worden vervangen of worden terugbetaald - in zijn geheel of voor een gedeelte.
- De garantie is niet geldig en is niet van toepassing wanneer de schade ontstaan is door (i) onjuist gebruik of onjuiste opslag van het product, (ii) gebrek aan onderhoud van het product of onderhoud dat niet in conform is aan de gebruiksinstructies, (iii) reparatie, wijziging, onderhoud van het product door niet erkende derde personen, (iv) het gebruik van niet-originele reserveonderdelen.
- **NOTA BENE:** professioneel gebruik van dit product valt niet onder de garantie.
- De behandeling van het product tijdens de garantieperiode heeft geen gevolgen voor de vervaldatum van de garantie.
- Deze garantie heeft geen invloed op de wettelijke rechten van de consument.
- Raadpleeg onze consumentendienst in geval van klachten.

Indien u de storing niet zelf kunt oplossen, neemt u dan contact op met uw dealer die u de dichtstbijzijnde klantenservice afdeling zal opgeven of neem contact op met CAMPINGAZ:

COLEMAN BENELUX B.V. Minervum 7168 - 4817 ZN BREDA - NEDERLAND
Tel: +31 76 572 85 00 Fax: + 31 76 571 10 14

Web site: www.campingaz.com

Utilização e manutenção



- Não utilizar carvão de madeira.
- Não utilizar nenhum redutor regulável.
- Não colocar nenhuma placa metálica que não tenha sido concebida ou recomendada pela CAMPINGAZ sobre ou em substituição das grelhas de cozedura.
- Limpar regularmente as peças do fundo da cuba para evitar qualquer risco de inflamação das gorduras.

CASO NÃO RESPEITE AS REGRAS DE UTILIZAÇÃO PODE PROVOCAR GRAVES DETERIORAÇÕES NO VOSSO APARELHO.

PT

a) PARA VOSSA SEGURANÇA

Não armazenar nem utilizar gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis na proximidade do aparelho. No caso de cheiro a gás :

1) Fechar a torneira da garrafa de gás
2) Apagar todas as chamas vivas
3) Abrir a tampa
4) Se o cheiro persistir, ver § **f** ou informar-se junto do vendedor.

- Não obstruir o orifício que se encontra no fundo da cuba.

b) LUGAR DE UTILIZAÇÃO

- Este aparelho só deve ser utilizado no exterior.
- **ATENÇÃO** : as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Nenhum material combustível se deve encontrar num raio de 60 cm ao redor do aparelho.
- Não deslocar o aparelho durante o funcionamento.
- Utilizar o aparelho num terreno bastante plano.
- Prever um débito de ar novo de 2 m³/kW/h.

c) GARRAFA DE GÁS

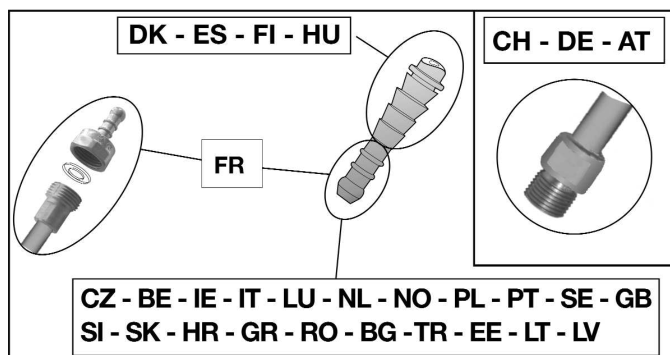
Este aparelho está regulado para funcionar com as garrafas de butano/propano 4,5 a 15 kg equipadas com um redutor apropriado:

- **França, Bélgica, Luxemburgo, Reino Unido, Irlanda, Portugal, Espanha, Itália, Croácia, Grécia:** butano 28 mbar / propano 37 mbar.
- **Países Baixos, Noruega, Suécia, Dinamarca, Finlândia, Hungria, Eslovénia, República Chuca, Eslováquia, Bulgária, Turquia, Roménia, Lituânia, Letónia, Estónia:** butano 30 mbar / propano 30 mbar.
- **Polónia:** propano 37 mbar.
- **Suíça, Alemanha, Áustria:** butano 50 mbar / propano 50 mbar.

Para a ligação ou a mudança da garrafa, efectuar a operação sempre num local bem arejado, e nunca em presença de uma chama, faísca ou fonte de calor.
A garrafa de gás equipada com distensor não deve ser colocada por baixo da grelha do fogão se a sua altura total for superior a 56 cm.
Uma vez instalada a garrafa de gás por baixo da grelha, ela deve ser presa à armação do fogão com a ajuda da correia fornecida.

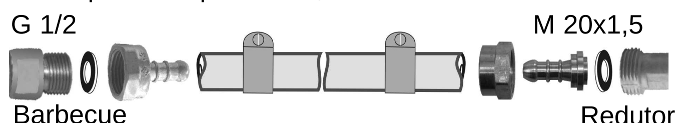
d) MANGUEIRA

Montagem do tubo

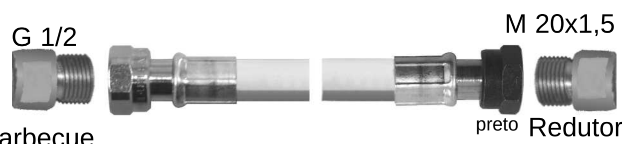


França (conforme o modelo)
O aparelho pode ser utilizado com 2 tipos de tubos flexíveis:

a) tubo flexível destinado a ser ligado em ponteiras aneladas do lado do aparelho e do regulador, fixado por abraçadeiras (segundo a norma XP D 36-110). Comprimento previsto 1,25 m.



b) tubo flexível (segundo a norma XP D 36-112) equipado com uma porca roscada G 1/2 para aparafusar no aparelho e uma porca roscada M 20x1,5 para aparafusar no regulador, comprimento previsto 1,25m.



O aparelho possui uma ligação roscada para admissão do gás G 1/2 entregue com a ponteira anelada NF e a junta já montadas.

1) Para utilização do aparelho com o tubo flexível XP D 36-110: (solução d) a))

- introduzir a fundo o tubo flexível na ponteira anelada do aparelho e do regulador.
- deslizar as abraçadeiras para trás dos 2 primeiros ressaltos das ponteiras e apertá-las até apertar totalmente.



- a estanquicidade deverá ser verificada seguindo as indicações do parágrafo f).

2) Para utilização do aparelho com o tubo flexível XP D 36-112, porcas G 1/2 e M 20x1,5 : (solução d) b))

- desaparafusar e retirar a ponteira anelada NF para libertar a ligação de admissão G1/2.
- retirar a junta
- aparafusar a porca roscada G 1/2 do tubo de ligação de admissão do aparelho e a porca roscada M20x1,5 à ligação de saída do regulador seguindo as indicações disponibilizadas com o tubo flexível.
- utilizar uma chave para apertar ou desapertar a porca roscada.
- utilizar uma chave para imobilizar a ligação de saída do regulador.
- a estanquicidade deverá ser verificada seguindo as indicações do parágrafo f).

Verificar que o tubo flexível apresente um aspecto normal, sem torções ou apertos, nem contacto com as paredes quentes do aparelho. Deverá ser substituído assim que atinja a data de validade gravada no tubo ou sempre que apresente danos ou fissuras.

Bélgica, Luxemburgo, Países Baixos, Reino Unido, Irlanda, Polónia, Portugal, Espanha, Itália, Noruega, Suécia, Dinamarca, Finlândia, Croácia, Hungria, Eslovénia, República Chuca, Eslováquia, Grécia, Bulgária, Turquia, Roménia, Lituânia, Letónia, Estónia:
O aparelho está equipado com um terminal anelado. Deve ser utilizado com um tubo de borracha de qualidade apropriada para uso com gás butano e propano.
O seu comprimento não deverá exceder os 1,20 metros. Deve ser substituído caso esteja danificado, apresente fissuras ou quando a legislação nacional assim o exija.
Não puxar pelo tubo nem torcê-lo. Mantê-lo afastado de partes ou de componentes do aparelho que possam aquecer. Verificar que o tubo flexível um aspecto normal, sem torções ou apertos.

Suíça, Alemanha, Áustria:
O aparelho deve ser utilizado com um tubo de borracha de qualidade adaptado para uso com gás butano e propano.
O seu comprimento não deverá exceder os 1,50 metros.
Deve ser substituído caso esteja danificado, apresente fissuras ou quando a legislação nacional assim o exija.
Não puxar pelo tubo nem torcê-lo. Mantê-lo afastado de partes ou de componentes do aparelho que possam aquecer.
Verificar que o tubo flexível um aspecto normal, sem torções ou apertos.

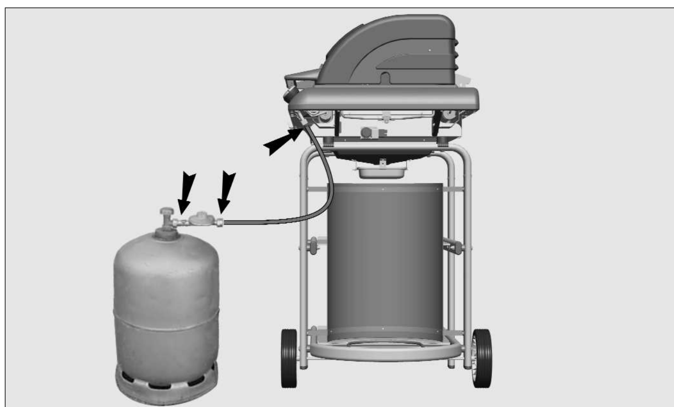
Ligação do tubo de borracha : para ligar o tubo à junção de ligação do aparelho, apertar bem a porca do tubo, com uma chave apropriada, mas sem excesso de força: chave 17.

e) TAMPA

Manipular a tampa com precaução, nomeadamente durante o funcionamento. Não se deve debruçar por cima da cuba.

f) ENSAIO DE ESTANQUICIDADE

1) Efectuar a operação no exterior, afastando todos os materiais inflamáveis. Não fumar.
2) Se certificar-se que as alavancas de regulação estão em posição "OFF" (●).
3) Encaixar ao máximo as extremidades do tubo flexível sobre a tomada do redutor e do aparelho. A aplicação de água de sabão sobre as tomadas facilita o encaixe.
4) Roscar o redutor sobre a garrafa de gás.
5) Não procure identificar fugas com uma chama, utilize um líquido detector de fugas de gás.
6) Pôr o líquido sobre as ligações entre garrafa/redutor/tubo/aparelho. As alavancas de regulação devem ficar em posição "OFF" (●). Abrir a torneira da garrafa de gás.



7) Se se formarem bolhas, isso significa que há fugas de gás.
8) Para suprimir a fuga, apertar as porcas ou encaixar com precisão o tubo sobre a tomada respectiva. Se houver uma peça defeituosa, efectuar a substituição. O aparelho não deve ser posto em funcionamento antes da fuga ter sido suprimida.
9) Fechar a torneira da garrafa de gás.

IMPORTANTE:
Nunca utilize uma chama para detectar uma fuga de gás. É necessário efectuar pelo menos uma vez por ano o controle e a busca de fugas que devem ser efectuadas igualmente quando de mudança da garrafa de gás.

PT

g) ANTES DE PÔR EM FUNCIONAMENTO

Não pôr o aparelho em funcionamento sem ter lido atentamente e compreendido todas as instruções.
- Assegure-se também :
- que não há fugas
- que os tubos Venturi não estão obstruídos
- que o tubo não está em contacto com peças que possam aquecer.
- que as aberturas de ventilação do compartimento do recipiente de gás não estejam obstruídas.

h) ACENDIMENTO DOS QUEIMADORES DO GRELHADOR

- Abrir a tampa de cozedura.
- Se certificar-se que as alavancas de regulação estão em posição "OFF" (●).
- Premir e rodar o botão de regulação para a esquerda e colocá-lo na posição totalmente aberta (🔥), depois carregar imediatamente no botão de acendimento até ao clique (✷). Premir continuamente até acender.
- Se o queimador não acender ao fim de 10 segundos, esperar 5 minutos e tentar de novo.

Uma vez aceso, tem 2 possibilidades para acender outro queimador:
- ❒ A 1ª possibilidade consiste em repetir a operação de acendimento acima descrita;
- ❒ A segunda possibilidade consiste em simplesmente abrir o 2º regulador rodando o manípulo para a posição de abertura total (🔥).

Também é possível acender os 2 queimadores simultaneamente. Rodar os dois reguladores para a posição de abertura total e premir o botão de acendimento até à ignição do gás (10 segundos).

Se o acendedor de faísca eléctronica não funcionar, acender manualmente (paragrafo seguinte).

i) ACENDIMENTO MANUAL DO GRELHADOR

- Abrir a tampa de cozedura.
- Se certificar-se que as alavancas de regulação estão em posição "OFF" (●).
- Retirar a grelha de cozedura de modo a permitir um acesso livre à superfície dos queimadores. Abrir o manípulo de regulação na posição de ABERTURA TOTAL (🔥). Chegar um fósforo aceso ao queimador correspondente.

Assim que o queimador esteja aceso, tem 2 possibilidades para acender outro queimador:
- ❒ A 1ª possibilidade consiste em repetir a operação de acendimento acima descrita;
- ❒ A segunda possibilidade consiste em simplesmente abrir o 2º regulador rodando o manípulo para a posição de abertura total (🔥).

PT

Também é possível acender os 2 queimadores simultaneamente. Abrir os 2 reguladores para a posição de abertura total e chegar o fósforo aceso junto dos 2 queimadores.

j) DESLIGAR/APAGAR O GRELHADOR

Colocar de novo os botões de regulação na posição "OFF" (●), e depois fechar a torneira da garrafa.

k) ACENDIMENTO DO BICO DE GÁS (de acordo com o modelo)

O bico de gás pode funcionar sozinho ou ao mesmo tempo que o grelhador.

Acendimento:
- Abrir a torneira do cartucho de gás.
- Verificar a estanquicidade do circuito de gás desde a botija até ao bico (ver § f)
- Premir e rodar o manípulo de comando do bico de gás (marcado) até à posição de ABERTURA TOTAL ()
- Premir o botão de acendimento até acender. Se não acender ao fim de 10 segundos (✱), chegar um fósforo perto do bordo do queimador.
- Regular a chama à dimensão do recipiente utilizando as 2 posições de débito: ABERTURA TOTAL () ou ABERTURA REDUZIDA (). Não utilizar um recipiente com um diâmetro inferior a 10 cm ou superior a 20 cm.

l) APAGAR O BICO DE GÁS (de acordo com o modelo)

Colocar novamente o manípulo de regulação (marcado) na posição OFF (●) e depois fechar a torneira da botija de gás se o grelhador não estiver a funcionar.

m) MUDANÇA DA GARRAFA DE GÁS

- Efectuar sempre a operação num local arejado e nunca em presença de chamas, faíscas ou fonte de calor.
- Colocar os botões de regulação na posição "OFF" (●) e depois fechar a torneira da garrafa.
- Desenroscar o redutor, verificar a presença e o estado da junta de estanquecidade.
- Colocar a garrafa cheia no lugar, roscar de novo o redutor tendo o cuidado de manter o mangueira flexível livre de constrangimentos.

n) UTILIZAÇÃO

Desde a primeira utilização, aquecer o grelhador com a tampa fechada com os queimadores totalmente abertos (), durante cerca de 30 minutos, de modo a eliminar o cheiro a tinta das peças metálicas novas.

Em funcionamento normal, fazer um pré-aquecimento do grelhador com a tampa fechada durante 15 a 20 minutos para levar as grelhas de cozedura a uma temperatura adequada.

A velocidade de cozedura pode ser controlada em função da posição dos botões de regulação: entre a posição abertura total () e a posição média ().

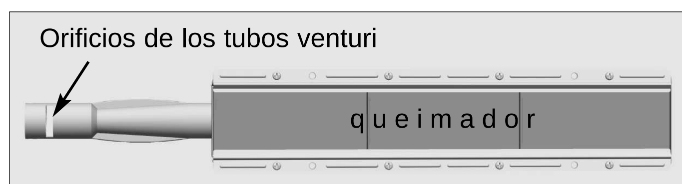
Para reduzir a aderência dos alimentos contra a grelhas, untar as grelhas com óleo de cozinhar, antes de colocar os alimentos sobre a mesma.
Para reduzir as chamas ocasionadas pelas gorduras na altura de grelhar, retirar o excesso de gordura das carnes antes do cozinhado. Limpar o barbecue após o grelhado para evitar a acumulação de gordura e assim diminuir o risco de inflamação.

Importante:
Caso durante o funcionamento do aparelho um ou mais queimadores se apaguem, colocar imediatamente os botões de regulação na posição "OFF" (●). Abrir a tampa. Aguardar 5 minutos para permitir a saída do gás não queimado Repetir a operação de acendimento apenas após este período.

o) LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nunca modificar o aparelho : qualquer modificação pode revelar-se ser perigosa.
Esperar que o aparelho tenha arrefecido antes de efectuar qualquer operação de limpeza. Fechar a garrafa de gás.

QUEIMADOR DA GRELHA: a cada 3 meses, o queimador deve ser limpo e controlado.
Verificar se os orifícios de saída do queimador não estão obstruídos e deixar secar antes de utilizar de novo. Caso seja necessário utilizar uma escova metálica para destapar os orifícios de saída do queimador.
Substituir o queimador corretamente na cuba.
Limpar os orifícios do tubo venturi (ver a figura que se segue) ou o queimador se for esse o caso.



- Peças do fundo da cuba
Limpar estas peças após cada utilização usando uma esponja e produto para lavar a louça. Não utilizar produtos abrasivos.

- Paredes da fornalha, painel de comando
Limpar igualmente estes elementos periodicamente, com uma esponja com detergente para a louça. Não utilize produtos abrasivos.

- Placas de cozedura,
Antes de qualquer peração de limpeza, aguardar que o aparelho arrefeça. Utilizar um produto de limpeza Campingaz® BBQ Cleaner Spray e escovas para grelhadores.
Depois de limpar e secar as grelhas de cozedura, pincelá-las levemente com gordura para as proteger da corrosão e evitar que enferrugem e peguem aos alimentos.
A Campingaz® recomenda a utilização de óleo vegetal para espalhar uma fina camada de gordura nas grelhas de cozedura, utilizando papel absorvente.

Atenção: não lavar na máquina da loiça, não deixar secar sem limpar.

- Vidros da tampa de cobertura
Limpar periodicamente utilizando um produto lava-vidros ou produto para limpar vidros de recuperadores de calor. Se tiver dificuldade, retirar o vidro da respectiva tampa e limpá-lo com um produto limpa-fornos.

- Superfícies metálicas que circundam directamente os queimadores
Estas peças metálicas são revestidas a alumínio. Nunca utilizar produtos de limpeza para fornos, pois estes atacam o alumínio.

- Cerâmicas
As cerâmicas são os componentes activos do queimador. Durante a utilização ficarão vermelhos. Não limpar, molhar ou esfregar as cerâmicas. Isso poderia danificá-las.

p) VIDRO DA TAMPA DE COBERTURA

Evitar os choques térmicos (água fria em contacto com o vidro quente)

q) MÉTODOS DE COZEDURA

O seu grelhador C-Line foi especialmente concebido para poder desenvolver uma cozinha fácil e confortável, ao mesmo tempo que consegue o paladar especial do "charme" da cozinha ao ar livre.
Graças ao seu grelhador C-Line, poderá preparar tranquilamente carne gorda (salsichas, morcela, coxa de frango...) sem as inconvenientes labaredas.
Do mesmo modo, o grelhador C-Line foi especialmente estudado para utilizar o espeto rotativo (vendido separadamente), para uma cozinha rápida e estaladiça.
Durante a cozedura, as gorduras caiem no reflector térmico localizado no fundo da cuba. Com esse contacto, a água incorporada nas gorduras evapora-se e vai perfumar a carne.

NB : para evitar que os alimentos a grelhar colem à grelha, basta pincelá-la com um pouco de óleo alimentar ou esfregá-la com um papel com um pouco de gordura. Não colocar nada sobre a grelha fria. Os alimentos delicados que possam colar devem ser colocados preferentemente sobre uma folha de papel de alumínio.

1 - Cozedura com o espeto rotativo: (vendido separadamente)
Neste método podem ser preparados alimentos tais como peças de carne e aves de capoeira de tamanhos regulares, que serão enfiados no espeto antes de o fixar nos 2 suportes previstos para o efeito. Terá de se ter o cuidado de cozer com linha as aves antes de as colocar no espeto.
Para grelhar no espeto, retirar pelo menos uma das grelhas de cozedura.
É igualmente possível recolher os sucos da carne colocando no fundo da tina um recipiente em alumínio.
Ter o cuidado de apenas ligar o motor do espeto quando se tiver assegurado que o espeto pode rodar livremente.

2 - Grelhar - tampa aberta ou fechada
Dispor directamente as peças a grelhar sobre a grelha de cozedura. Virar e mudar de lugar as peças a grelhar conforme o avanço da cozedura e o gosto individual.
A tampa fechada provoca um aumento de calor e pode fazer com que a cozedura seja mais rápida. No entanto, para não queimar as peças a cozinhar, recomendamos vigiar cuidadosamente a cozedura e se for caso disso, colocar os manípulos de regulação na abertura mínima.

3 - Cozedura no forno - tampa fechada
Pode igualmente preparar no grelhador gratinados, pizas, soufflés…No máximo, o seu forno fica muito quente. Assim, recomendamos que regule a temperatura do forno em função do prato.

4 - Cozedura lenta - tampa fechada
Acender o queimador e colocar a peça a cozinhar sobre a grelha de cozedura. Variar a distância da peça relativamente ao queimador de acordo com a potência deste e de acordo com a velocidade de cozedura desejada.

5 - Placa
Pode utilizar o seu grelhador no modo placa sobre metade da superfície de cozedura. Se o seu modelo não está equipado com este acessório, substituir uma das grelhas de cozedura por uma placa em aço esmaltado (acessório vendido separadamente).
A cozinha à la plancha está reservada às iguarias delicadas (peixe, crustáceos, legumes...). Para cozinhar peças gordas (peito de pato, coxas de frango...), utilizar a grelha perfurada para evitar a acumulação de gorduras susceptíveis de se inflamarem na placa.
Atenção: utilizar exclusivamente o acessório previsto para este efeito. Nunca utilizar 2 placas cheias ao mesmo tempo.

6 - Cozedura em papillote (alimentos embrulhados em papel de alumínio)
Embalar cuidadosamente a peça a grelhar em folha de alumínio de cozinha para evitar que os sucos do alimento se percam. Este método é especialmente indicado para peixe, legumes, batatas, etc...

NUNCA TAPAR TOTALMENTE A GRELHA DE COZEDURA COM PAPEL DE ALUMÍNIO.
NUNCA UTILIZAR O BARBECUE SEM QUE O REFLECTOR TÉRMICO EM FORMA DE W ESTEJA INSTALADO NO FUNDO DA CUBA.

r) ARRUMAÇÃO

- Fechar a torneira da garrafa de gás depois de cada utilização
- Se arrumar o aparelho no interior, desligue a alimentação de gás
- Se o arrumar no exterior, é aconselhado a utilização de uma capa de protecção. (Ver capítulo acessórios).
- No caso de longos períodos sem utilização, é recomendado conservar o aparelho em um lugar seco e protegido (ex : garagem).

s) ACESSÓRIOS

ADG recomenda a utilização sistemática dos seus assadores ao gaz com os acessórios e peças sobresselentes da marca Campingaz. ADG declina toda a responsabilidade em caso de mau funcionamento sobrevindo do facto de uma utilização de acessórios e/ou peças sobresselentes de marca diferente.

PT

Anomalias / soluções

Anomalias	Causas provaveis soluções
O queimador não acende	- Má chegada do gás - Redutor não funciona - Mangueira, torneira, tubo Venturi ou orifícios do queimador estão entupidos. - O tubo Venturi não cobre o injector
O queimador tem falhas ou apaga-se	- Verificar se há gás - Verificar a ligação da mangueira - Ver o S.A.V.
Chamas instáveis em sopro	- Garrafa nova que pode conter ar. - Deixar funcionar e o defeito desaparece. - Ver o S.A.V.
Grande penacho de chamas na superfície do queimador	- O porta-injector está mal posicionado no tubo Venturi. Recolocar o venturi. - O tubo Venturi está obstruído (exemplo: teias de aranha). Limpar o venturi. - Ver o S.A.V.
Chama no injector	- A garrafa está quase vazia. Substituir a garrafa e o defeito desaparece - Ver o S.A.V.
A gordura inflama-se de um modo anormal	- O sistema de extracção da gordura está entupido *e/ou* o reflector está coberto de gordura: proceder à respectiva limpeza. - A temperatura do grelhador está demasiado elevada: reduzir o débito de gás.
O queimador acende-se com um fósforo mas não com um acendedor electrónico	- Botão, fio ou eléctrodo defeituoso - Controlar as uniões do cabo do acendedor - Controlar o estado da cerâmica e do cabo de ligação - Ver o S.A.V.
Fuga inflamada na união	- União não estanque - Fechar imediatamente a chegada do gás - Ver o S.A.V.
Calor insuficiente	- Injector ou tubo de Venturi tapados - Ver o S.A.V
Fuga inflamada atrás da torneira	- Torneira defeituosa - Parar o aparelho - Consultar o S.A.V.
Fuga inflamada debaixo da consola	- Parar o aparelho - Fechar a garrafa - Ver o S.A.V

CONDIÇÕES DE APLICAÇÃO DA GARANTIA

- O produto beneficia de uma garantia total nas peças e mão-de-obra durante 2 (dois) anos a contar da data de aquisição.
- A garantia é activada quando o produto entregue não está em conformidade com a encomenda ou quando apresenta uma avaria, desde que a reclamação seja acompanhada de um documento justificativo da data de aquisição (Exp.: factura, talão de caixa) e descrição do problema encontrado.
- Qualquer produto que funcione a gás deverá ser separado do cartucho ou do cilindro ao qual está ligado antes de ser devolvido a um centro de assistência pós-venda certificado.
- O produto será reparado, substituído ou reembolsado - na totalidade ou em parte.
- A garantia é anulada e não será accionada quando o problema seja resultado (i) de utilização ou armazenagem incorrecta do produto, (ii) de manutenção incorrecta do produto ou de uma manutenção contrária às instruções de utilização, (iii) da reparação, alteração, manutenção do produto por terceiros não autorizados, (iv) da utilização de peças de substituição que não sejam de origem.
- **OBSERVAÇÃO:** A utilização profissional deste produto está excluída da garantia.
- Qualquer reparação durante o período de garantia não altera a data de validade da mesma.
- Esta garantia não afecta em nada os direitos legais do consumidor.
- Consultar o nosso serviço ao cliente para qualquer reclamação.

Se não conseguir resolver o problema, contacte o seu vendedor que lhe indicará o Serviço Após Venda mais próximo do seu domicílio, ou se necessário ligue para o Serviço Após Venda CAMPINGAZ.

SERVIÇO CONSUMIDORES

PRODUCTOS COLEMAN SA - Cañada Real de las Merinas Nº 13, planta 5ª
Centro de Negocios Eisenhower - 28042 MADRID - Espanha
Tel: +351-214-154-066 Fax: +351-214-154-067

Web site: www.campingaz.com

BENUTZUNG UND WARTUNG



- Keine Holzkohle benutzen.
- Keinen verstellbaren Druckregler benutzen.
- Auf oder anstelle des Grillrostes keine Metallplatte verwenden, die nicht von CAMPINGAZ hergestellt oder empfohlen ist.
- Reinigen Sie die Teile der Grillwanne regelmäßig, damit sich kein Fett entzünden kann.

BEI NICHTBEACHTUNG DIESER GEBRAUCHSANWEISUNGEN KANN IHR GERÄT ERNSTHAFT BESCHÄDIGT WERDEN.

a) ZU IHRER SICHERHEIT

- Kein Benzin, andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe des Gerätes lagern oder benutzen. Bei Gasgeruch:
  1) Den Hahn der Gasflasche schließen.
  2) Flammen sofort löschen.
  3) Den Deckel öffnen.
  4) Wenn der Gasgeruch nicht nachlässt, vgl. Abschnitt f) "Dichtheitskontrolle" oder sofort bei Ihrem Händler nachfragen.
- Öffnung im Boden der Grillwanne nicht schließen.

b) VERWENDUNGSORT

- Dieses Gerät darf nur im Freien verwendet werden.
- **VORSICHT:** die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Kleine Kinder fernhalten.
- Zu brennbarem Material muss ein Mindestabstand von 60 cm eingehalten werden.
- Den Grill in heißem Zustand nicht verlagern.
- Das Gerät auf ebenem Boden benutzen.
- Eine Frischluftzufuhr von 2 m³/kW-Stunde vorsehen.

c) GASFLASCHE

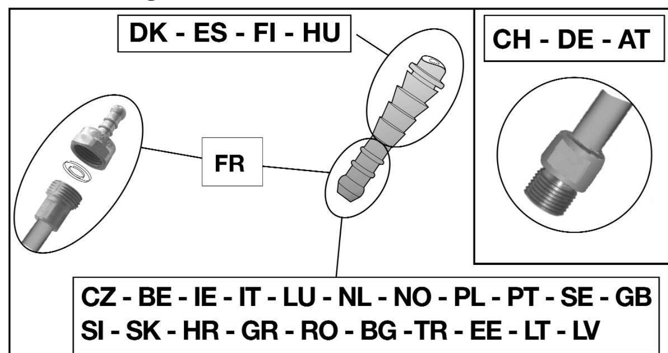
Das Gerät ist für den Betrieb mit Butan/Propan-Flaschen (Inhalt zwischen 4,5 und 15 kg) mit geeignetem Druckminderer eingestellt:

- **Frankreich, Belgien, Luxemburg, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Griechenland:** Butan 28-30 mbar / Propan 37 mbar
- **Niederlande, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Teschechische Republik, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Bulgarien, Türkei, Rumänien, Litauen, Lettland, Estland:** Butan 30 mbar / Propan 30 mbar
- **Schweiz, Deutschland, Österreich**: Butan 50 mbar/Propan 50 mbar
- **Polen:** Propan 37 mbar

Den Anschluss bzw. Wechsel der Flasche immer an einem gut belüfteten Ort fern von offenen Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.
Die Kombination Gasflasche und Druckregler darf nicht unter den Grill gestellt werden, wenn sie insgesamt höher als 56 cm ist.
Wenn die Gasflasche unter dem Grill platziert wird, muss sie mit dem mitgelieferten Gurt am Rahmen befestigt werden.

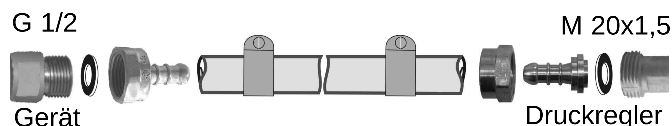
d) SCHLAUCH

Rohrmontage

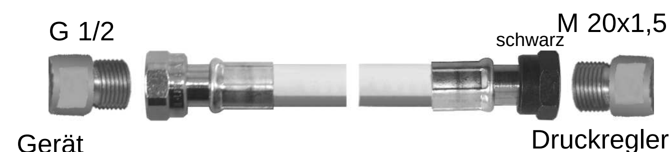


Frankreich (je nach Modell)
Das Gerät kann mit 2 Arten von Schläuchen benützt werden:

a) Schlauch zum Aufstecken auf Schlauchanschlüsse am Gerät und am Druckminderer, befestigt mit Schellen (nach Norm XP D 36-110). Empfohlene Länge 1,25 m.



b) Schlauch (nach Norm XP D 36-112) mit Gewindemutter G 1/2 zum Aufschrauben auf das Gerät und Gewindemutter M 20x1,5 zum Aufschrauben auf den Druckminderer, empfohlene Länge 1,25 m.



Das Gerät hat einen Gaseingangsnippel G 1/2, der zusammen mit dem bereits montierten Schlauchanschluss NF und der Dichtung geliefert wird.

1) Bei Verwendung des Geräts mit Schlauch XP D 36-110: (Lösung d) a))

- Schlauch bis zum Ende auf den Schlauchanschluss des Geräts und des Druckminderers aufstecken.
- Schellen hinter die ersten beiden Buckel des Anschlüsse schieben und bis zum Bruch des Spannkopfes anziehen.



- Dichheit nach Angaben von Abschnitt f) prüfen.

2) Bei Verwendung des Geräts mit Schlauch XP D 36-112, Muttern G 1/2 und M 20x1,5: (Lösung d) b))

- den Schlauchanschluss NF lösen und abnehmen, um den Anschluss G1/2 frei zu machen.
- Dichtung entfernen
- Gewindemutter G 1/2 des Schlauches auf den Eingangsanschluss des Geräts schrauben und Gewindemutter M20x1,5 auf den Ausgangsanschluss des Druckminderers nach den mit dem Schlauch gelieferten Angaben.
- Schlüssel verwenden, um der Gewindemutter anziehen oder lösen.
- einen Schlüssel verwenden, um den Ausgangsanschluss des Druckminderers zu fixieren.
- Dichtheit nach Angaben von Abschnitt f) prüfen.

Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug und ohne die heißen Wände des Geräts zu berühren. Er muss bei Erreichen des Verfalldatums auf dem Schlauch ausgewechselt werden oder immer, wenn er beschädigt ist oder Risse aufweist.

DE

Belgien, Luxemburg, Niederlande, Großbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Polen, Norwegen, Schweden, Dänemark, Finnland, Teschechische Republik, Ungarn, Slowenien, Slowakei, Griechenland, Bulgarien, Türkei, Rumänien, Litauen, Lettland, Estland:
Das Gerät ist mit einem gerillten Anschluss versehen, an den ein nach den jeweiligen Landesvorschriften (NF, BS, UNI, UNE usw.) für Butan und Propan geeigneter flexibler Gasschlauch angeschlossen wird. Dieser darf nicht länger als 1,20 m sein.
Er ist zu ersetzen wenn er beschädigt ist, Risse aufweist oder wenn die nationalen Vorschriften es verlangen. Alle Gasschläuche tragen ein Haltbarkeitsdatum (Jahreszahl) (den Ländern nach). Wenn dieses erreicht ist, muss der weiche Schlauch ersetzt werden.
Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können.
Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.

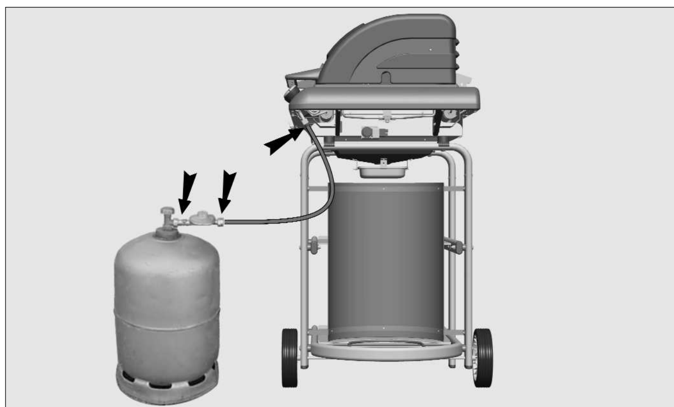
Deutschland, Österreich, Schweiz:
Das Gerät muss mit einem Schlauch verwendet werden, der für den Einsatz von Butan und Propan geeignet ist. Dieser darf nicht länger als 1,50 m sein. Er ist zu ersetzen wenn er beschädigt ist, Risse aufweist oder wenn die nationalen Vorschriften es verlangen. Nicht am Schlauch ziehen und ihn nicht verdrehen. Von Teilen entfernt halten, die heiß werden können.
Prüfen, ob der Schlauch normal verläuft, ohne Drall oder Zug.
Schlauchanschluss: um den Schlauch an das Gerät anzuschließen, ziehen Sie die Schlauchmutter mit einem geeigneten Schlüssel fest, aber nicht übermäßig, an: Verwenden Sie hierzu einen Schlüssel SW 17.

e) DECKEL

Den Deckel insbesondere bei Gerätebetrieb vorsichtig handhaben. Sich nicht über die Grillwanne beugen.

f) DICHTHEITSKONTROLLE

1) Die Kontrolle im Freien vornehmen und dabei alle Gegenstände aus brennbaren Materialien vom Grill entfernen. Nicht rauchen.
2) Sicherstellen, dass die Regelknöpfe auf "OFF" (●) stehen.
3) Die Schlauchenden ganz auf den Anschlussstutzen des Druckreglers und auf den Gerätestutzen schrauben.
4) Den Druckregler auf die Gasflasche schrauben.
5) Leckstellen nicht mit einer offenen Flamme suchen, sondern geeignetes Lecksuchspray dazu verwenden.
6) Die Flüssigkeit auf die Anschlüsse (Flasche/Druckregler, Druckregler/Schlauch und Schlauch/Gerät) auftragen. Die Regelknöpfe müssen geschlossen bleiben (OFF-Stellung). Das Ventil der Gasflasche öffnen.



7) Entstehen Seifenblasen, so zeigt dies eine undichte Stelle an.
8) Zur Behebung der undichten Stelle die Muttern anziehen. Defekte Teile auswechseln. Das Gerät darf erst wieder in Betrieb genommen werden, wenn keine undichte Stelle mehr vorhanden ist.
9) Das Ventil der Gasflasche schließen.

WICHTIG: Niemals eine Flamme verwenden, um undichte Stellen zu suchen!
Die Kontrolle und Suche nach undichten Stellen muss mindestens einmal im Jahr und jedesmal bei Auswechseln der Gasflasche vorgenommen werden.

g) VOR DER INBETRIEBNAHME

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Sichergehen, dass:
- keine undichten Stellen vorliegen.
- die Venturirohre nicht verstopft sind.
- der Schlauch nicht mit Teilen in Berührung steht, die heiß werden können.

h) ZÜNDEN DER GRILLBRENNER

- Deckel öffnen.
- Sicherstellen, dass die Regelknöpfe auf "OFF" (●) stehen.
- Regelknopf drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn voll aufdrehen (🔥), dann sofort Zündknopf drücken (✷). Gedrückt halten bis zum Zünden.
- Zündet der Brenner nicht nach 10 Sekunden, 5 Minuten warten und dann erneut versuchen.

Sobald der Brenner an ist, gibt es zwei Möglichkeiten, einen weiteren Brenner anzuzünden:
- ❒ Möglichkeit: den oben beschriebenen Vorgang wiederholen;
- ❒ Die 2. Möglichkeit besteht darin, einfach den 2. Hahn zu öffnen; dazu den Regelknopf auf VOLLE LEISTUNG (🔥) stellen.

Man kann auch die beiden Brenner gleichzeitig anzünden. Die 2 Regelknöpfe auf volle Leistung stellen und auf den Zündknopf drücken, bis er zündet (10 Sekunden).

Wenn die elektronische Zündung nicht funktioniert, die manuelle Zündung verwenden (vgl. nächster Abschnitt)

i) ZÜNDEN VON HAND

- Deckel öffnen.
- Sicherstellen, dass die Regelknöpfe auf "OFF" (●) stehen.
- Einen Grillrost entfernen, damit die Oberfläche der Brenner gut zugänglich ist. Regelknopf auf VOLLE LEISTUNG (🔥) stellen. Ein brennendes Streichholz vor den entsprechenden Brenner halten.

Sobald der Brenner an ist, gibt es zwei Möglichkeiten, einen weiteren Brenner anzuzünden:
- ❒ Möglichkeit: den oben beschriebenen Vorgang wiederholen;
- ❒ Die 2. Möglichkeit besteht darin, einfach den 2. Hahn zu öffnen; dazu den Regelknopf auf VOLLE LEISTUNG (🔥) stellen.

j) AUSSCHALTEN DES GRILLS

Die Regelknöpfe auf OFF (●) stellen, dann das Ventil der Gasflasche schließen.

k) ZÜNDEN DES SEITENKOCHERS (je nach Modell)

Der Kocher kann allein oder zusammen mit dem Grill benützt werden.

Zünden:
- Ventil der Gasflasche öffnen.
- Dichtheit der Gasleitung von der Flasche bis zum Kocher prüfen (siehe Abschnitt f).
- Regelknopf des Kochers (⚙) drücken und auf VOLLE LEISTUNG (🔥) drehen.
- Zündknopf (✱) bis zum Zünden drücken. Falls er nach 10 Sekunden nicht gezündet hat, ein Streichholz an den Rand des Brenners halten.
- Die Flamme ist auf die Größe des Kochgefäßes einzustellen; dazu gibt es 2 Stellungen: VOLLE LEISTUNG (🔥) oder REDUZIERTE LEISTUNG (🔥). Keine Gefäße mit Durchmesser unter 10 cm oder über 20 cm verwenden.

l) AUSSCHALTEN DES SEITENKOCHERS (je nach Modell)

- Regelknopf (⚙) auf OFF drehen (●), dann Ventil der Gasflasche schließen, wenn der Grill nicht in Betrieb ist.

m) AUSWECHSELN DER GASFLASCHE

- Das Auswechseln immer an einem belüfteten Ort und fern von Flammen, Funken oder Wärmequellen vornehmen.
- Die Regelknöpfe auf "OFF" (●) stellen, dann das Ventil der Gasflasche schließen.
- Den Druckregler abschrauben; überprüfen, ob die Dichtung an der Gasflasche vorhanden und in gutem Zustand ist.
- Die volle Gasflasche unter den grill stellen, den Druckregler wieder anschrauben. Darauf achten, dass der Schlauch nicht beansprucht wird.
- Dichtheitskontrolle durchführen (siehe Abschnitt f)).

n) GEBRAUCH

Bei der ersten Benützung soll der Grill bei geschlossenem Deckel und Brenner auf VOLLER LEISTUNG (🔥) ca. 30 Minuten lang aufgeheizt werden, damit der Geruch nach neuer Farbe verschwindet.

Bei normalem Betrieb ist der Grill mit geschlossenem Deckel 15 - 20 Minuten vorzuheizen, damit die Grillroste die richtige Temperatur bekommen.

Die Gargeschwindigkeit kann je nach Stellung der Regelknöpfe reguliert werden: zwischen den Stellungen VOLLE LEISTUNG (🔥) und REDUZIERTE LEISTUNG (🔥).

Vor dem Auflegen der Speisen die Grillroste leicht mit Speiseöl bestreichen, damit die Grillstücke nicht haften bleiben.
Um ein Entflammen des Fetts während des Grillens zu vermeiden, vorher das überflüssige Fett am Fleisch entfernen. Nach jedem Grillvorgang das Gerät reinigen, um eine Fettansammlung zu vermeiden und die Entflammungsgefahr zu mindern.

Wichtig:
Falls während des Betriebs des Gerätes einer oder mehrere Brenner ausgehen, sofort die Einstellknöpfe auf "OFF" (●) stellen. Deckel öffnen. 5 Minuten warten, damit das nicht verbrannte Gas abziehen kann. Erst danach einen neuen Zündvorgang starten.

o) REINIGUNG UND WARTUNG

Das Gerät nie verändern: jede Änderung kann sich als gefährlich erweisen.
Um Ihr Gerät in einwandfreiem betriebsfähigem Zustand zu halten, wird empfohlen, es in regelmäßigen Abständen gründlich zu reinigen (nach 4- bis 5maliger Benutzung).
Das Gerät vor dem Reinigen völlig abkühlen lassen.
Wenn das Gerät mehr als 30 Tage lang nicht benutzt wurde, ebenfalls überprüfen, ob die Düsen der Brennerrohre nicht durch Spinnweben verstopft sind, wodurch die Grillleistung vermindert oder ein gefährliches Entzünden des Gases außerhalb des Brenners verursacht werden kann. Bei Bedarf die Öffnungen des Venturirohres oder den Brenner reinigen.

DE



GRILLWANNE
Diese Teile sind nach jeder Benützung mit einem Schwamm und Geschirrspülmittel zu reinigen. Kein Scheuermittel verwenden.

SEITENWÄNDE DER WANNE, SCHALTKONSOLE
Diese Teile ebenfalls regelmäßig mit Schwamm und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel verwenden. Nach dem Reinigen und Trocknen die Grillroste leicht mit Fett bestreichen, um sie vor Korrosion zu schützen.

GRILLROSTE
Vor jeder Reinigung warten, bis sie abgekühlt sind. Reinigungsmittel Campingaz® BBQ Cleaner Spray und Grillbürsten verwenden.
Nach dem Reinigen und Trocknen leicht einfetten, um sie vor Korrosion zu schützen und zu vermeiden, dass sie rosten und an den Lebensmitteln kleben.
Campingaz® empfiehlt, die Grillroste mit saugfähigem Papier dünn mit einem Film aus Pflanzenöl zu bestreichen.
Nachdem Fleisch- und Grillrückstände vom Grillrost entfernt wurden, kann der Grillrost auch in der Spülmaschine vom Fett gereinigt werden.

GLASSCHEIBEN IM DECKEL
Regelmäßig mit Reinigungsmittel für Glas oder Kamineinsätze reinigen. Bei Schwierigkeiten Glasscheibe aus dem Deckel nehmen und mit Backofenreiniger säubern.

METALLFLÄCHEN DIREKT UM DIE BRENNER
Diese Metallteile sind mit Aluminium beschichtet. Keinesfalls Backofen-Reiniger verwenden, da er Aluminium angreifen könnte.

KERAMIKTEILE
Die aktiven Bestandteile des Brenners sind aus Keramik. Während der Benützung werden sie rotglühend. Keramikteile nicht reinigen, anfeuchten oder reiben. Sie könnten dadurch beschädigt werden.

p) GLASSCHEIBE IM DECKEL

Thermoschocks vermeiden (kaltes Wasser auf heißem Glas).

q) GARMETHODEN

Ihr C-Line-Grill wurde speziell für leichte und bequeme Zubereitungsarten entworfen, bei denen der besondere Grillgeschmack zum Tragen kommt.

DE

Mit Ihrem C-Line-Grill können Sie ganz in Ruhe fettes Fleisch (Würste, Bratwürste, Hähnchenschenkel) zubereiten, ohne dass Flammen entstehen.
Ihr C-Line-Grill wurde auch speziell zum raschen, knusprigen Braten am (getrennt verkauften) Drehspieß entworfen.

Beim Zubereiten tropft das Fett auf den Hitzeschild am auf dem Grillwannenboden. Dabei verdampft das im Fett enthaltene Wasser und gibt dem Fleisch Geschmack.

Anmerkung: Damit das Grillgut nicht am Rost festklebt, sollten Sie ihn leicht mit Speiseöl einölen oder mit Fettpapier einreiben. Nichts auf den kalten Rost legen. Empfindliches Grillgut, das leicht anhängt, sollte vorzugsweise auf Alufolie gelegt werden.

1 - Zubereiten mit dem Drehspieß (separat erhältlich):
Am Spieß zubereiten kann man Fleisch- und Geflügelteile mit gleichmäßigen Formen, die man in der Mitte aufspießt und dann mit den beiden dazu vorgesehenen Gabeln fixiert. Geflügel soll vor dem Aufspießen sorgfältig gebunden werden.
Zum Grillen mit dem Spieß muss mindestens ein Grillrost herausgenommen werden.
Man kann auch eine Aluschale unten in die Grillwanne hineinstellen, um den Bratensaft aufzufangen.
Nehmen Sie den Motor erst in Betrieb, wenn Sie überprüft haben, dass sich der Spieß frei drehen kann.

2) Rostgaren - mit geöffnetem oder geschlossenem Deckel
Die zu grillenden Teile werden direkt auf den Rost gelegt. Im Verlauf der Zubereitung je nach Geschmack der Gäste die zu grillenden Stücke umdrehen und verschieben.
Der geschlossene Deckel erhöht die Hitze und kann die Garzeit verkürzen. Damit das Grillgut nicht verkohlt, sollte man den Grillvorgang genau überwachen und bei Bedarf die Regelknöpfe auf schwache Leistung stellen.

3) Ofengaren - mit geschlossenem Deckel
Mit Ihrem Grill können Sie auch Gratins, Pizzen, Aufläufe, usw. zubereiten. Bei Höchstleistung ist Ihr Backofen sehr heiß. Es wird daher empfohlen, die Ofentemperatur je nach Gericht einzustellen.

4) Langsames Garen - mit geschlossenem Deckel
Zünden Sie nur einen Brenner an und legen Sie das Gargut auf den Rost. Variieren Sie den Abstand zum Brenner und die Brennerleistung je nach gewünschter Garzeit.

5 - Plancha
Sie können Ihren Grill als Plancha auf der Kontaktgrillplatte der Garfläche benützen. Wenn Ihr Modell dieses Zubehörteil nicht besitzt, ersetzen Sie einen der Grillroste durch eine Platte aus emailliertem Stahl (Zubehör getrennt verkauft).
Plancha-Garen soll besonders bei empfindlichen Speisen verwendet werden (Fisch, Krustentiere, Gemüse, usw.). Für fettes Fleisch (Entenbrust, Hühnerschenkel, usw.) den durchbrochenen Rost verwenden, damit sich kein Fett sammeln und auf der Platte entzünden kann.
Achtung: benützen Sie ausschließlich das dazu vorgesehene Zubehör. Nie 2 volle Platten gleichzeitig verwenden.

6) Foliengaren
Das zu garende Stück sorgfältig in Haushalts-Alufolie einwickeln, damit kein Saft verloren geht. Diese Zubereitungsart ist besonders für Fisch, Gemüse, Kartoffeln, usw. geeignet.

DEN GRILLROST NIEMALS VOLLSTÄNDIG MIT ALUFOLIE ABDECKEN.
BENÜTZEN SIE IHREN GRILL NIEMALS OHNE DEN W-FÖRMIGEN WÄRMEREFLEKTOR AM BEHÄLTERBODEN.

r) AUFBEWAHRUNG

- Das Ventil der Gasflasche nach jedem Gebrauch schließen.
- Wird der Grill in geschlossenen Räumen aufbewahrt, die Gasflasche abmontieren. Gasflasche im Freien lagern.
- Wird er draußen aufbewahrt, mit einer Schutzhülle abdecken.
- Bei längerem Nichtgebrauch sollte der Grill an einem trockenen und geschützten Ort aufbewahrt werden (z. B. Garage).

s) ZUBEHÖRTEILE

ADG empfiehlt für seine Gasgrillgeräte grundsätzlich den Gebrauch von Zubehör- und Ersatzteilen der Marke Campingaz. ADG haftet nicht für Schäden oder Funktionsstörungen aufgrund des Einsatzes von Zubehör- und/oder Ersatzteilen einer anderen Marke.

FELHERSUCHE

STÖRUNGEN	VERMUTLICHE URSACHE-ABHILFE
Brenner lässt sich nicht anzünden	- Verschmutzter Brenner: reinigen - Probleme in der Gaszufuhr - Regler defekt - Leitung, Hahn, Einspritzdüse, Venturirohren oder Brennerdüsen verstopft - Venturirohre deckt die Einspritzdüse nicht ab
Brenner hat Fehlzündungen	- Prüfen, ob Gas vorhanden ist - Anschluss der Leitung prüfen - Kundendienst kontaktieren
Das Fett entzündet sich anders als sonst	- Fettablaufsystem verstopft *und/oder* Reflektor mit Fett bedeckt: reinigen. - Zu hohe Grilltemperatur: Leistung verringern.
Der Brenner zündet mit einem Streichholz, aber nicht mit der elektronischen Zündung	- Knopf, Draht oder Elektrode der Piezozündung defekt - Die Anschlüsse des Zünderdrahtes prüfen - Den Zustand der Keramik und des Verbindungsdrahtes überprüfen.
Flammen am Anschlussstutzen	- Anschlussstutzen undicht: Gaszufuhr sofort abstellen - Kundendienst kontaktieren
Flammenkranz ungleich	- Brenner defekt oder verstopft - Einspritzdüsen verstopft: Venturi reinigen. - Kundendienst kontaktieren
Heizleistung unzureichend	- Einspritzdüse oder Venturirohre: Kundendienst kontaktieren
Flammen hinter dem Schaltknopf	- Ventil defekt: Gerät ausschalten - Kundendienst kontaktieren
Flammen unter der Ablage	- Gerät ausschalten - Glasflasche schließen - Kundendienst kontaktieren

DE

GARANTIEBEDINGUNGEN

- Für das Produkt gilt eine vollständige Garantie von 2 (zwei) Jahren ab Kaufdatum für Teile und Arbeitszeit.
- Die Garantie kommt zur Anwendung, wenn das gelieferte Gerät nicht der Bestellung entspricht oder fehlerhaft ist; dazu muss der Reklamation ein Nachweis des Kaufdatums (z.B.: Rechnung, Kassenbeleg) und eine Beschreibung des festgestellten Problems beigelegt werden.
- Jedes mit Gas betriebene Gerät muss von der angeschlossenen Kartusche oder dem Zylinder getrennt werden, bevor es an ein zugelassenes Kundendienstzentrum zurückgeschickt wird.
- Das Gerät wird entweder repariert, ersetzt oder erstattet - ganz oder teilweise.
- Die Garantie ist unwirksam und kommt nicht zur Anwendung, wenn der Schaden verursacht wurde (i) durch falsche Bedienung oder Lagerung des Geräts, (ii) durch einen Wartungsfehler oder nicht gemäß den Bedienungsanweisungen durchgeführte Wartung des Geräts, (iii) durch Reparatur, Änderung, Wartung des Geräts durch einen nicht zugelassenen Dritten, (iv) durch Verwendung von nicht Original-Ersatzteilen.
- **Anmerkung:** die gewerbliche Verwendung des Geräts ist von der Garantie ausgeschlossen.
- Jede Übernahme während der Garantiezeit ist ohne Auswirkung auf das Ablaufdatum der Garantie.
- Diese Garantie beeinträchtigt keinesfalls die gesetzlichen Ansprüche des Verbrauchers.
- Für jede Reklamation wenden Sie sich bitte an unseren Verbraucher-Service.

Wenn Sie ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler. Oder wenden Sie sich direkt an de Kundendienst von Campingaz.

VERBRAUCHERSERVICE DEUTSCHLAND/ÖSTERREICH
***CAMPING GAZ (DEUTSCHLAND) GmbH*:** EZetilstraße 5 - D-35410 Hungen-Inheiden
Tel. D: 06402 89-0 - Fax D: 06402 89-246
Tel. A: 01 6165118 - Fax A: 01 6165119
E-Mail: info@campingaz.de

VERBRAUCHERSERVICE SCHWEIZCAMPINGAZ SUISSE SA - Service clientèle - Route du Bleuet 7
1762 Givisiez - Schweiz
Tel: 41 26 460 40 40 Fax: 41 26 460 40 50
E-Mail: info@campingaz.ch

Web site: www.campingaz.com

Anvendelse og skjøtsel



- Ikke bruk trekull.
- Anvende ikke en reglerbar reduksjonsventil
- Ikke bruk metallplater som ikke er laget eller anbefalt av CAMPINGAZ oppå eller i stedet for grillristen.
- Rengjør delene i bunnen av karet regelmessig for å unngå all risiko for at fettet antennes.

APPARATEN RISKERER ALVORLIGE SKADER HVIS IKKE DISSE ANVENDELSESANVISNINGAR EFTERFØLGES.

NO

a) FØR DIN EGEN SIKKERHET

- Lagre og anvende ikke bensin eller andre lettebrennbare væsker eller dampor i nærheten av apparaten. Hvis gasslukt uppkommer:
  1) Lukke kranen til gasolbeholder.
  2) Slukke all levande lue.
  3) Åpne lokket.
  4) Hvis lukten gjensitter, se § **f** eller rådfrage omiddelbart en vidareforhandler.
- Ikke tett igjen åpning i bunnen av karet.

b) ANVENDELSESPLASS

- Denne apparat må bare anvendes ute.
- Advarsel: tilgengelige delar kan vara meget varme. Hull barn på avstand.
- Inget brenndfarligt materiel får være nærmre ennå ca 60 cm fra apparaten.
- Flytte ikke apparaten mens den er i igang.
- Anvende apparaten på en horisontal overflate.
- Forutse et nytt luftskifte på 2 m^3/kW/h.

c) GASSBEHOLDER

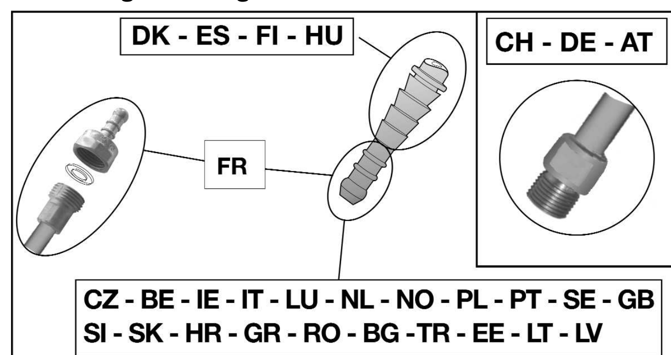
Denne apparat er avsedd at fungere med en butan- eller propanolbeholder på 4,5 à 15 kg forsynt med en korresponderende gassreduksjonsventil:

- **Frankrike, Belgia, Luxembourg, Storbritannia og Nord-Irland, Irland, Portugal, Spania, Italia, Hellas, Kroatia:** butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Nederland, Tsjekkisk Republikk, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Ungarn, Slovenia, Slovakia, Bulgaria, Tyrkia, Romania, Litauen, Latvia, Estland :** butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Polen:** propan 37 mbar.
- **Sveits, Tyskland, Østerike:** butan 50 mbar / propan 50 mbar.

Ved inkoppling eller skifte av beholder, arbeite alltid på en bra ventilert plass. Gjøre aldri dette nære en levende flamme, gnist eller ved en varmekilde.
Gassbeholderen, som er utstyrt med en trykkavlastningsventil, må ikke plasseres under grillen hvis dens totale høyde er over 56 cm.
Når gassbeholderen installeres under grillen, skal den settes fast til grillens understell ved hjelp av den medfølgende remmen.

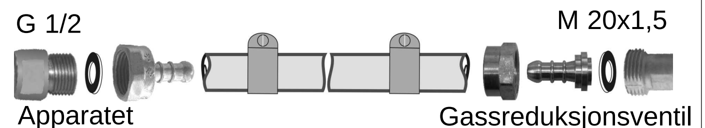
d) SLANGE

Montering av slangen

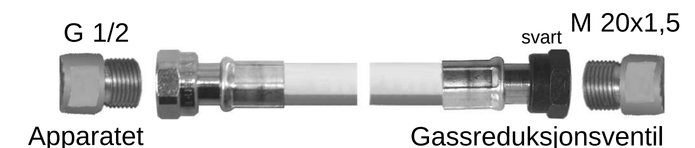


Frankrike (avhengig av modell)
Apparatet kan brukes med 2 typer slanger:

a) slange som skal festes på de runde munnstykkene på apparatsiden og på dysen, sikret med klemringer (i overensstemmelse med normen XP D 36-110). Anbefalt lengde 1,25 m.



b) slange (i overensstemmelse med normen XP D 36-112) utstyrt med en riflet mutter G 1/2 for kobling til apparatet og en riflet mutter M 20x1,5 for kobling til dysen, anbefalt lengde 1,25 m.



Apparatet har en riflet kobling for gassinngang G 1/2 og leveres med munnstykke NF og kobling allerede montert.

1) For bruk med slange XP D 36-110: (løsning d) a))
- trekk slangen helt inn på apparatets munnstykke og på dysen.
- trekk ringene på bak de to første rillene på munnstykke og stram godt til.



- du kan kontrollere om koblingen er vanntett ved å følge henvisningene i avsnitt f).

2) For bruk med slange XP D 36-112, muttere G 1/2 og M 20x1,5 : (løsning d) b))
- skru løs og fjerne munnstykket NF for å frigjøre koblingen G1/2.
- fjerne koblingen
- skru fast slangens riflete mutter G 1/2 på apparatets inngangskobling og den riflete mutteren M20x1,5 på dysens munnstykke slik som beskrevet i indikasjonene som følger med slangen.
- bruk en nøkkel for å skru koblingen helt fast på dysens munnstykke.
- du kan kontrollere om koblingen er vanntett ved å følge henvisningene i avsnitt f).

Kontrollere at slangen løper normalt, uten vridninger eller stramminger, og ikke er i kontakt med de varme delene på apparatet. Slangen må skiftes ut når holdbarhetsdatoen som står på den går ut, eller hvis den er skadet eller har sprekker.

Belgia, Luxembourg, Nederland, Storbritannia og Nord-Irland, Irland, Polen, Portugal, Spania, Italia, Tsjekkisk Republikk, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Hellas, Kroatia, Bulgaria, Tyrkia, Romania, Ungarn, Slovenia, Slovakia, Litauen, Latvia, Estland:
Apparatet er utstyrt med et rundt koplingsstykke. Den skal brukes med en slange som egner seg til bruk med butan og propan. Den skal ikke være over 1,20 m lang. Denne må skiftes ut hvis den skulle vise tegn til skader eller sprekker, eller hvis nasjonale regler krever det. Dra ikke i slangen og ikke tvinn den. Hold slangen unna deler som kan bli varme.

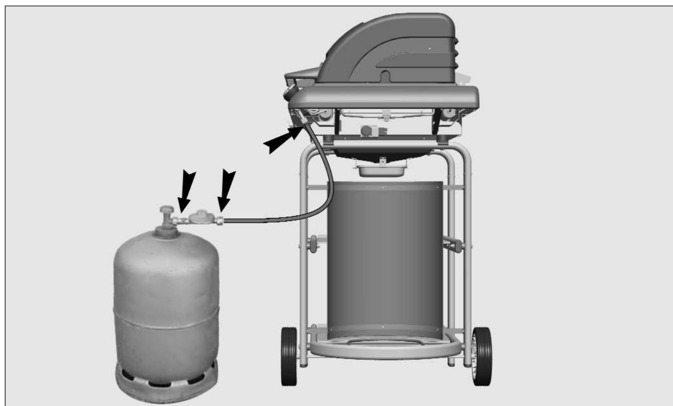
Sveits, Tyskland, Østerike:
Apparatet skal brukes med en slange som egner seg til bruk med butan og propan. Den skal ikke være over 1,50 m lang. Denne må skiftes ut hvis den skulle vise tegn til skader eller sprekker, eller hvis nasjonale regler krever det. Dra ikke i slangen og ikke tvinn den.
Hold den unna deler som kan bli varme.
Kopling av den myke slangen: for å koble slangen på enden apparatet, stram mutteren på slangen fast, men ikke for hardt, med en passende nøkkel: nøkkel 17.

e) Lokk

Håndtere lokket forsiktig under bruk og pass på å ikke lene seg over dette når apparatet er i bruk.

f)TETTNINGSPAKNINGSTEST

1) Arbeide ute på avstand fra allt brennfarligt materiel. Røk ikke.
2) Se til at reglerknapperen står i "FRA"leie (●)
3) Dra på den flexibla slangens extremiteter helt øver reduksjonsventilen og apparatens ende .Det blir lettere at gjøre tiltrekkningen hvis man såper in enderne med såpevann.
4) Skruve på reduksjonsventilen på gassbeholderne.
5) Ikke let etter gasslekasjer med en flamme, men bruk en væske for sporing av gasslekasjer.
6) Stryke på væsken på forbindelserne til beholder/ reduksjonsventilen/slange/apparaten. Reglerknapperne må bibehulllas i leie "FRA". Åpne kranen til gassbeholder.



7) Hvis bobler opstår betyder det at det er gassutstrømning
8) Før at stoppa gassutsrømningen, dra til muttrerne og dra på slange til bunne-stopningen på endestykket. Hvis en del er defekt må den skiftes. Apparaten må ikke igangsettes før gassutstrømningen forsvinner.
9) Lukke kranen til gassbeholder.

viktigt:
anvende alri levende flamme før at optekke en gassutsrømning.
Minst en gang per åre må man gjøre en kontrolle før at trette etter gassutstrømninger likeledes ved hver skifte av gassbeholder.

g) FØR IGANGSETTNINGEN

Sett ikke igang apparaten utan at først ordentligt ha gjenommlest og forstått alle instruksjoner. Kontrollere også :
- at det ikke er noe gassutstrømning
- at ikke Venturi-røren er tilteppt (t.ex: spindelvev)
- at ikke slange er i kontakt med delar som kan blive varme.
- at ventilåpningene der du plasserer gassbeholderen ikke er blokkert.

h) ANTENNING AV GRILLENS BRENNERE

- Åpne lokket.
- Forsikre deg om at reguleringsbryterne står på " OFF " (●).
- Trykk ned og vri reguleringsknappen mot klokkeretningen og plassere den på full styrke (🔥), trykk deretter straks på antenningsknappen (✷).
  Hold den inne til brenneren antennes.
- Hvis brenneren ikke antennes etter 10 sekunder, vent i 5 minutter og prøv på nytt.

Når brenneren er tent har du to alternative måter å antenne en brenner til:
- ❒ Den første muligheten består i å gjenta antenningsoperasjonen som beskrevet ovenfor;
- ❒ Den 2. muligheten består ganske enkelt i å åpne den 2 kranen ved å vri reguleringsbryteren til posisjonen full styrke (🔥).

Du kan også tenne 2 brennere samtidig. Åpne de 2 kranene i posisjonen full styrke og trykk på antenningsknappen til brennerne tennes (10 sekunder).

Hvis den elektroniske tenningen ikke virker, så bruk manuell tenning (se neste avsnitt).

i) TENNE GRILLEN MANUELLT

- Åpne lokket.
- Forsikre deg om at reguleringsbryterne står på " OFF " (●).
- Fjerne en grillrist slik at du får fri tilgang til brennernes overflater. Åpne en regulerignsbryter i posisjonen FULL STYRKE (🔥). Plasser en tent fyrstikk inntil den korresponderende brennerent.

Når brenneren er tent har du to alternative måter å antenne en brenner til:
- ❒ Den første muligheten består i å gjenta antenningsoperasjonen som beskrevet ovenfor;
- ❒ Den 2. muligheten består ganske enkelt i å åpne den 2 kranen ved å vri reguleringsbryteren til posisjonen full styrke (🔥).

Du kan også tenne 2 brennere samtidig. Åpne de 2 kranene i posisjonen fullstyrke et plasser en fysrtikk inntil 2 brennere.

j) SLUKKING AV GRILLEN

Sett tilbake reglerknapperne i "FRA"-leie (●). Lukke deretter kranen til gassbeholderne.

k) ANTENNING AV VARMEAPPARAT (avhengig av modell)

Varmeapparatet kan fungere alene eller samtidig med grillen.

Antenning :
- Åpne kranen på gassflasken.
- Kontrollere at gasskretsen er tett, fra gassbeholderen til varmeapparatet (se § F)

NO

- Trykk og vri på bryteren til varmeapparatet (merket) til den kommer i posisjonen FULL STYRKE ( ).
- Trykk på antenningsknappen (✱) til brenneren antennes. Hvis den ikke antennes etter 10 sekunder, plasser en fyrstikk inntil enden av brenneren.
- Regulere flammen til beholderens størrelse ved hjelp av de 2 styrkeposisjonen : FULL STYRKE ( ) eller REDUSERT STYRKE ( ). Ikke bruk beholdere med diameter under 10 cm eller over 20 cm.

l) SLUKKING AV VARMEAPPARATET (avhengig av modell)

Sett reguleringsbryteren (merket) tilbake i posisjon OFF og steng deretter kranen på gassbeholderen, med mindre grillen ikke er i funksjon.

NO

m) SKIFTE AV GASSBEHULLER

- Arbeide alltid på en bra ventilered plass og aldri i nærheten av en levende flamme, gnist eller varmekilde.
- Vrid tilbake reglerknapperne i "FRA"-leie (●), lukke deretter kranen til gassbeholderne.
- Skrue bort reduksjonsventilen, kontrollere at tettningspakningen er på plass og være i bra skikk.
- Stell på plass den nye gassbeholderne. Skrue tilbake reduskjonsventilen og se till at det ikke er noe vridning eller at dra oppdages på slangen.

l) ANVENDELSE

Ved første gangs bruk bør du varme opp grillen med lokket stengt og brennerne i posisjonen full styrke ( ), i omtrent 30 minutter, dette er for å fjerne malingslukten av de nye delene .

Ved normal funksjon forhåndsvarmer du grillen med lokket stengt i 15 til 20 minutter for at grillristene skal oppnå en passende temperatur.

Kokehastigheten kan reguleres ved hjelp av reguleringsbryterne : mellom posisjonene full styrke ( ) og middels styrke ( ).

For at maten skal henge mindre fast på stekeristene, så smør disse lett med matolje før du legger på maten.
For å minske antennelsen av fettstoffer under steking, skjær bort overflødig fett på kjøttet før du steker det. Rengjør grillen etter hver bruk for å unngå oppsamling av fett og redusere risikoen for antennelse.

Viktig: Hvis det skulle skje at en eller flere brennere slukkes under bruk må du straks plassere reguleringsbryterne i " OFF "-posisjon (●). Åpne lokket. Vent i 5 minutter slik at all uforbrent gass får tid til å slippe ut. Gjenta antenningsoperasjonene kun etter at du har ventet disse 5 minuttene.

o) RENGJØRING OG SKJØTSEL

Utfor aldri modifikasjoner på apparaten: alla modifikasjoner må vare forferdelig.
Vente for apparaten kjøllnet foran
Lukke kranen til gassbehulllaren.
var 3:e måna må brennern rengjøres og kontrolleres.
Kontrollere at det ikke er tilstopp i brennerns yttere hull, la tørke før gjenbruk. Hvis det er behov så anvende en metallbørste før at proppe opp brennerens åpninger.
Sett ordentligt tilbake brennern i fatet.
Rengjøre åpningene på venturi-slangen (se tegning under) eller brenneren om nødvendig.



Deler i bunnen av karet
Rengjør disse delene etter hver bruk, ved hjelp av en svamp fuktet med oppvaskmiddel. Ikke bruk slipende produkter.
Peisens sider, kontrollepanel
Rengjør regelbundet disse element med en svamp oppvaskeprodukt. Anvende ikke beddingsprodukter.

Kokeplater
Vent til apparatet er avkjølt før enhver rengjøring. Bruk et rengjøringsprodukt Campingaz® BBQ Cleaner Spray og grillbørster.
Etter å ha gjort rent og tørket grillristene grundig, smører du dem lett med olje for å beskytte dem mot forvitring og unngå at de ruster og fester seg til matvarene.
Campingaz® anbefaler å bruke vegetabilsk olje og smøre et tynt lag fett på grillristene ved hjelp av husholdningspapir.
Merk : må ikke plasseres i oppvaskmaskinen, eller stilles til tørk uten å tørkes av.

Glasset i lokket
Rengjør regelmessig med et produkt for vindusvask eller lignende. Ved vanskeligheter kan du ta glasset ut av lokket og rengjøre det med et rengjøringsprodukt for ovner.

Metalloverflater rundt brennerne
Disse metalldelene er kledt med aluminium. Ikke bruk noen form for produkter for ovnsrengjøring som vil kunne skade aluminiumen.

Keramikk
Keramikkdelene er de aktive delene av brenneren. De blir røde under bruk. Ikke rengjør, bløt eller gni på keramikkdelene. Det vil kunne skade dem.

p) GLASSET I LOKKET

Unngå termiske sjokk (kaldt vann på det varme glasset).

q) TILBEREDING

Din C-Line grill er laget spesielt for enkel og komfortabel tilbereding med den grillukten som er en del av sjarmen ved grilling.
Takket være din C-Line-grill, vil du enkelt kunne tilberede fetere kjøtt (pølser, kyllinglår…) uten at flammene blusser opp.
Dessuten er din C-Line grill laget spesielt for tilbereding med grillspyd (selges separat), raskt og sprøstekt.
Under tilberedingen renner fettet ned i den termiske reflektoren i bunnen av karet. Her fordamper vannet i fettet seg og gir smak til kjøttet over.

NB : for å unngå at grillstykkene svir seg fast i risten er det nok å fukte dem med litt matolje eller å gni dem litt med fett papir. Legg aldri noe på en kald grill. Skjøre matvarer som vil kunne svi seg fast i grillen er det best å legge på aluminiumsfolie.

1 - tilbereding med grillspyd : (selges separat)
Du kan tilberede like biter av kjøtt eller fjærkre på spyd. Kjøttstykkene tres midt på spydene, som deretter festes i de 2 festene. Surr fjærkre godt sammen før du fester det på spydet. Fjern minst en av grillristene for å kunne bruke spydet. Du kan plassere et aluminiumskar i bunnen av karet for å samle opp stekesjyen.

Pass på å ikke sette i gang motoren før etter at du er sikker på at spydet kan dreie fritt rundt.

2 - Grillfunksjon - åpent eller stengt lokk
Plassere matvarene som skal grilles direkte på grillristen. Snu og flytt på grillstykkene ettersom stekingen utvikler seg, og etter den enkeltes smak.
Med lokket stengt øker varmen og tilberedingen går raskere. Imidlertid anbefaler vi å følge nøye med på maten og plassere reguleringsbryteren på minimum for ikke å svi maten.

3 - Stekeovnfunksjon- stengt lokk
Du kan også tilberede gratenger, pizzaer og suffleer på grillen din… På maksimal styrke, er ovnen din svært varm. Vi anbefaler derfor å regulere temperaturen på ovnen avhengig av hva du tilbereder.

4 - Langsom tilbereding - åpent lokk
Tenn bare en brenner og plassere maten som skal tilberedes på grillristen. Vaiere avstanden mellom maten og brenneren heller en brennerstyrken i henhold til ønsket tilberedingshastighet.

5 - Stekebrett
Du kan bruke grillen din i modus som stekebrett på en halvdel av kokeoverflaten. Hvis modellen din ikke er ustyrt med dette tilbehøret, kan du erstatte en av grillristene med en plate i emaljert stål (tilbehør som selges separat).
Steking på platen er forbeholdt delikate matvarer fisk, skalldyr, grønnsaker...). For å tilberede fete matvarer (andebryst, kyllinglår...), må du bruke den hullete grillen for å unngå at det smaler seg fett som vil kunne flamme opp på platen.
Obs : bruk kun tilbehør som er laget til dette formålet. Bruk aldri 2 fulle plater samtidig.

6 - Tilbereding i aluminiumspakker
Pakk grillstykkene forsiktig og godt inn i aluminiumsfolie for å unngå at saften i matvarene renner ut. Denne metoden er særlig egnet for tilbereding av fisk, grønnsaker, poteter, etc.

DEKK ALDRI GRILLRISTEN HELT MED ALUMINIUMSFOLIE.
BRUK ALDRI GRILLEN DIN UTEN DEN W-FORMEDE TERMOREFLEKTOREN I BUNNEN AV KARET.

r) FORVARING

- Lukke kranen til gasbeholderne etter hver anvendelse.
- Hvis grillen forvares ute, koppla ifra gassforbindelsen.
- Hvis den forvares ute anbefales at tekke stekgrillen med et beskyttelsefutteral. (se kapittel med extra tilbehør).
- Hvis grillen ikke må anvendes under en lang tid, råder vi at forvare den på en tørr og beskyttet plass (t.ex: et garage).

NO

s) TILBEHØR

ADG anbefaler at det systematisk brukes tilbehør og reservedeler av merket Campingaz til gassgrillen. ADG frasier seg ethvert ansvar for skade eller for at grillen fungerer dårlig, som følge av bruk av tilbehør og/eller reservedeler av et annet merke.

NO

Feil / Etteretning

Feil	Sannsynlig årsak / Etteretning
Gassbrennern oppflammer ikke	- Dårlig gassforbindelse - Reduksjonsventilen fungerer ikke - Rør, kran, tube venturi-rør eller gassbrenners åpningar du brû åpning er tilstoppet (t.ex:spindelvev) - Venturi- røret berøre ikke munstykket
Gassbrenneren har oppflam-mingsfeil eller slukker seg	- Kontrollere at det finnes gass - Kontrollere gassrørledningen - Kontakte Servicebutikken.
Ikke stadig blåsende flamme	- Den nye gassbeholdern kan ha luftinhold. - Låte fungere og feilet vil forsvinne - Kontakte Servicebutikken
Stor flamme ved brenneres overflate	- Munstykket er ikke på sin plass: Sett venturislangen tilbake på plass - i venturi- røret: Rengjøre venturislangen. - Kontakte Servicebutikken
Flamme ved munstykket	- Gassbeholdern er nærmest tom. Skifte beholder og bouteille et og feilet avverges - Kontakte Servicebutikken
Fettet flammer opp på en unormal måte	- Systemet for fettavrenning er tett *og / eller* reflektoren er dellet av fett : rengjør den. - Grilltemperaturen er for høy: reduser styrken.
Brenneren tennes med en fyrstikk, men aldri med elektronisk antenning	- Knapp, tråden eller elektroden er defekt - Kontrollere forbindelsen fra oppflammerens kabel 'allumeur - Kontrollere keramikkens og forbindelsekabelns skikk âble. - Kontakte Servicebutikken
Oppflammende gassutstrømning ved forbindelsen	- Ikke tett forbindelse - Lukke straks gassforbindelsen - Kontakte Servicebutikken.
Ikke tilfredstilende varme	- Munstykke eller venturirør er tilstoppet - Kontakte Servicebutikken.
Oppflammende gassutstrømning bakved reglerknappen	- Defekt kran - Lukke apparaten - Kontakte Servicebutikken.
Oppflammende gassutstrømning under konsolle	- Lukke apparaten - Lukke gassbeholdere - Kontakte Servicebutikken.

GARANTIBESTEMMELSER

- Produktet har en total garanti for deler og arbeid i 2 (to) år fra datoen da produktet ble kjøpt.
- Garantien trer i kraft når det leverte produktet ikke svarer til bestillingen eller hvis produktet har mangler. Reklamasjonen må inneholde et bevis på kjøpsdatoen (f.eks. kvittering, kasselapp) og en beskrivelse over problemet.
- Alle produkter som fungerer ved hjelp av gass på være separert fra patronen eller sylinderen som den er koplet til før den returneres til godkjente service verksted.
- Produktet blir enten reparert eller refundert - fullstendig eller delvis.
- Garantien trer ikke i kraft når feilen er forårsaket av (i) en feilaktig bruk eller lagring av produktet, (ii) et feilaktig vedlikehold av produktet eller et vedlikehold som ikke følger bruksanvisningen, (iii) ved reparasjon, endring, vedlikehold av produktet av en tredjepart som ikke har nødvendig godkjenning, (iv) ved bruk av reservedeler som ikke er originaldeler.
- **NOTIS:** Profesjonell bruk av dette produktet går ikke innunder garantien.
- All overtakelse i garantiperioden har ikke noen innflytelse på utløpsdatoen for garantien.
- Denne garantien påvirker ikke de vanlige forbruksrettighetene.
- Konsulter vår forbrukertjeneste for all reklamasjon.

Hvis du ikke kan løse problemet, bes du kontakte forhandleren, som kan henvise deg til nærmeste verksted. Du kan også ta kontakt med CAMPINGAZ på følgende adresse:

Kundeservice

BLUE SKY AS
OLAF HELSETS VEI 8
NO - 0694 OSLO - NORGE
Tlf. +47-23383190

Nettsted: www.campingaz.com

Användning och skötsel



- Använd inte träkol
- Använd inte en reglerbar gasutlösare
- Placera aldrig en metallplåt som inte tillverkas eller rekommenderas av CAMPINGAZ på tillagningsgallret.
- Rengör delarna som sitter längst ner i ugnsmanteln för att undvika risken för att fettet antändss.

APPARATEN RISKERAR ALLVARLIGA SKADOR OM INTE DENNA BRUKSANVISNING EFTERFÖLJS.

a) FÖR DIN EGEN SÄKERHET

- Lagra och använd inte bensin eller andra lättantänliga vätskor eller ångor i närheten av apparaten. Om gaslukt uppstår:
  1 Stäng kranen till gasolbehållaren.
  2 Släck all levande låga.
  3 Öppna locket.
  4) Om lukten kvarstår, se § **f** eller rådfråga omedelbart en återförsäljare.
- Täpp inte till hålet längs ner i ugnsmanteln.

b) ANVÄNDNINGSPLATS

- Denna apparat får endast användas för utomhusbruk.
- VARNING: åtkomliga delar kan vara mycket varma. Håll barn på avstånd.
- Inget brandfarligt material får finnas närmre än ca 60 cm från apparaten.
- Flytta inte apparaten medan den är i igång.
- Använd apparaten på ett plant underlag.
- Förutse en ny luftomväxling på 2 m^3/kW/h.

c) GASOLBEHÅLLARE

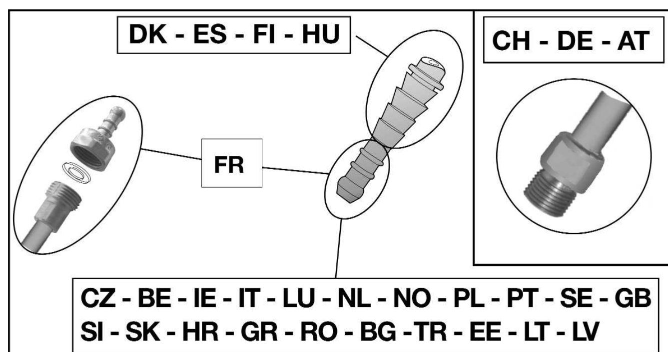
Apparaten är avsedd för att fungera med en butan- eller propanolbehållare på 4,5 à 15 kg utrustad med motsvarande gasutlösare:

- **Frankrike, Belgien, Luxemburg, Storbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Grekland:** butanol 28 mbar / propanol 37 mbar.
- **Nederländerna, Republiken Tjeckien, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Bulgarien, Turkiet, Rumänien, Ungern, Slovenien, Slovakien, Litauen, Lettland, Estland:** butanol 30 mbar / propanol 30 mbar.
- **Polen:** propanol 37 mbar.
- **Schweiz, Tyskland, Österrike:** butanol 50 mbar / propanol 50 mbar.

Vid inkoppling eller när man byter ut behållaren, skall detta alltid utföras på en väl ventilerad plats. Gör det aldrig i närheten av en levande låga, gnista eller vid en värmekälla.
Gasbehållaren utrustad med strypventil, skall ej placeras under grillen om dess totala höjd överstiger 56 cm.
När gasbehållaren är placerad under grillen, skall den fästas vid grillens chassi med hjälp av medföljande rem.

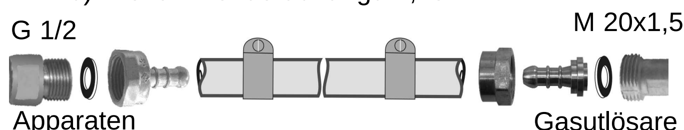
d) SLANG

Montering av roret



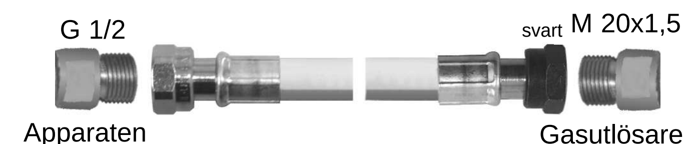
Frankrike (enligt modell)
Apparaten kan användas med två sorters mjuka slangar:

a) mjuk slang som är avsedd att träs över segmenterade ändstycken på apparat- och regulatorsidan och som fixeras av slangklämmor (enligt standard XP D 36-110). Rekommenderad längd 1,25 m.



SE

b) mjuk slang (enligt standard XP D 36-112) utrustad med en gängad mutter G ½ som ska skruvas på apparaten och en gängad mutter M 20x1,5 som ska skruvas på regulatorn. Rekommenderad längd 1,25 m.



Apparaten är försedd med en gängad anslutning för gas G ½ som levereras med segmenterat ändstycke NF och packning (förmonterade).

1) Användning av apparaten med mjuk slang XP D 36-110: (lösning d) a))
- trä den mjuka slangen så långt det går över apparatens och regulatorns segmenterade ändstycke.
- för slangklämmorna bakom ändstyckenas två första upphöjningar och dra åt tills dess att skruvhuvudet bryts.



- tätheten kontrolleras i enlighet med instruktionerna i paragraf f).

2) Användning av apparat med mjuk slang XP D 36-112 samt muttrar G 1/2 och M 20x1,5 : (lösning d) b))
- skruva av och ta bort det segmenterade ändstycket NF för att frigöra ingångsanslutningen G1/2.
- ta bort packningen
- skruva fast den gängade muttern G ½ på apparatens ingångsanslutning och den gängade muttern M20x1,5 på regulatorns utgångsanslutning i enlighet med de anvisningar som tillhandahålls med den mjuka slangen.
- använd en nyckel för dra åt eller lossa den gängade muttern.
- använd en nyckel för att fixera regulatorns utgångsanslutning.
- tätheten kontrolleras i enlighet med instruktionerna i paragraf f).

Kontrollera att den mjuka slangen ligger normalt, att den inte är böjd eller spänd, och att den inte ligger mot apparatens varma väggar. Den måste bytas vid den sista förbrukningsdag som anges på slangen, och i alla fall om den är skadad eller uppvisar sprickor.

Belgien, Luxemburg, Nederländerna, Storbritannien, Irland, Polen, Portugal, Spanien, Italien, Republiken Tjeckien, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Bulgarien, Turkiet, Rumänien, Ungern, Slovenien, Slovakien, Litauen, Lettland, Estland:
Apparaten är utrustad med ett gängat munstycke. Den skall användas tillsammans med en flexibel slang special tillverkad för användning av butan och propanol. Slangen får inte vara längre än 1,20 m. Den ska bytas ut om den är skadad, har sprickor eller förändringar, enligt de gällande nationella bestämmelserna. Dra eller vrid ej på slangen. Håll den på avstånd från delar som kan bli varma.

Schweiz, Tyskland, Österrike:
Denna apparaten skall användas tillsammans med en flexibel slang speciellt tillverkad för användning av butan och propanol. Den får inte vara mer än 1,50 m lång. Den ska bytas ut om den är skadad, har sprickor eller förändringar, enligt de gällande nationella bestämmelserna. Dra eller vrid ej på slangen. Håll den på avstånd från delar som kan bli varma.

SE

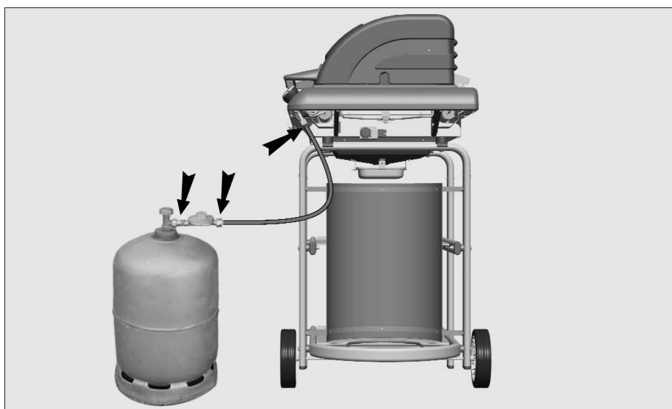
Anslutning av den flexibla slangen : för att ansluta slangen till apparatens slangnippel, dra åt slangens skruv ordentligt men inte för hårt med en lämplig skiftnyckel på 17.

e) LOCK

Manipulera locket varsamt framförallt under användningen. Undvik att luta er över härden.

f)TÄTNINGSPACKNINGSTEST

1) Arbeta utomhus på avstånd från allt brandfarligt materal. Rök inte.
2) Se till att reglerknapparna står i "OFF" läge (●).
3) Dra den flexibla slangens extremiteter helt över gasutlösarens och apparatens nipplar. Det blir lättare att utföra pådragnigen om man tvålar in nipplarna med tvålvatten.
4) Skruva fast gasutlösaren på gasbehållaren.
5) Sök inte efter läckorna med en låga, använd en detektionsvätska för gasläcka.
6) Tryk vätskan på behållarens /gasutlösarens/ slangens/ apparatens anslutning. Reglerspakarna skall stå i "OFF" läge (●). Öppna kranen till gasbehållaren.



7) Om bubblor uppstår betyder det att det finns gasläckor.
8) För att stoppa läckan, dra åt muttrarna och dra på slangens ände till stoppet på denna. Om en del är defekt ska den ersättas. Apparaten skall inte sättas i gång förrän läckan lagats och försvunnit.
9) Stäng kranen till gasbehållaren.

VIKTIGT:
Använd aldrig levande låga för att upptäcka en gasläcka. Minst en gång om året skall man göra en kontroll för att söka gasläckor liksom vid varje utbyte av gasbehållare.

g) INNAN APPARATEN SÄTTS IGÅNG

Sätt inte igång apparaten utan att först noggrant ha läst och förstått samtliga instruktioner. Kontrollera också:
- att det inte finns någon läcka
- att inte är Venturi-rören är tilltäppta (t.ex: spindelnät)
- att inte slangen är i kontakt med delar som kan bli varma
- att ventilationsöppningarna på utrymmet för gasbehållaren inte blockeras i förekommande fall.

h) TÄNDNING AV GRILLENS BRÄNNARE

- Öppna locket.
- Se till att regleringsrattarna står i läge " OFF " (●).
- Tryck in och vrid vredet moturs till läge max (🔥), tryck sedan omedelbart in tändningsknappen (✱). Håll den nedtryckt tills den tänds.
- Om brännaren inte tänds efter 10 sekunder, vänta i 5 minuter och försök sedan igen.

När brännaren väl är tänd finns det två möjligheter för att tända en annan brännare:
- ❒ Den första möjligheten är att upprepa tändningen enligt ovan ;
- ❒ Den andra möjligheten består i att man helt enkelt öppnar den andra kranen genom att vrida reglaget i läget för full effekt (🔥).

Man kan även sätta på de två brännarna samtidigt. Öppna de två kranarna i läget för full effekt och tryck på tändningsknappen tills tändning sker (10 sekunder).

Om den elektroniska tändningen inte fungerar, tänd manuellt (se följande stycke).

i) MANUELL TÄNDNING AV GRILLEN

- Öppna locket.
- Se till att regleringsrattarna står i läge " OFF " (●).
- Ta bort ett tillagningsgaller för att få fri tillgång till brännarnas yta. Öppna ett reglage till läget FULL EFFEKT (🔥). Sätt en tänd tändsticka framför motsvarande brännare.

När brännaren är tänd finns det två möjligheter för att tända en annan brännare:
- ❒ Den första möjligheten är att upprepa tändningen enligt ovan ;
- ❒ Den andra möjligheten består i att man helt enkelt öppnar den andra kranen genom att vrida reglaget i läget för full effekt (🔥).

Man kan även tända de två brännarna samtidigt. Öppna de två kranarna i läget för full effekt och sätt en tändssticka framför de två brännarna.

j) SLÄCKNING AV GRILLEN

Ställ tillbaka reglerspakarna i "OFF"-läge (●) Stäng sedan kranen till gasbehållaren.

k) SÄTTA PÅ VARMBÄNKEN (enligt modell)

Varmbänken kan fungera ensam eller samtidigt som grillen.

Påsättning:
- Öppna kranen på gasbehållaren.
- Kontrollera tätheten i gaskretsen efter flaskan till varmbänken (se § F)
- Tryck och bvrid på manöverratten för varmbänken (märkt ♨) till läget FULL EFFEKT (🔥).
- Tryck på knappen (✱) för tändning tills tändning sker. Om ingen tändning sker efter 10 sekunder, sätt en tänd tändsticka vid brännarens kant.

- Justera lågan enligt kärlets mått genom att använda två effektlägen: FULL EFFEKT ( ) eller REDUCERAD EFFEKT ( ). Använd inte kärl som har en diameter under 10 cm eller över 20 cm.

l) ATT STÄNGA AV VARMBÄNKEN (enligt modell)

För tillbaka justeringsratten (märkt) till läge OFF och dra sedan åt kranen på gasbehållaren om grillen inte är igång.

m) BYTE AV GASBEHÅLLARE

- Arbeta alltid på en väl ventilerad plats och aldrig i närheten av en levande låga, gnista eller värmekälla.
- Vrid tillbaka reglerspakarna i "OFF"-läge (●), stäng därefter kranen till gasbehållaren.
- Skruva bort gasutlösaren, kontrollera att tätningspackningen finns på plats och att den är i bra skick.
- Sätt den nya gasbehållaren på plats. Skruva tillbaka gasutlösaren och se till att inte slangen varken dras eller vrids.

n) ANVÄNDNING

Vid den första användningen, ska du låta utonmhusgrilles lock vara på med brännarna i läge för full effekt ( ) i ungefär 30 minuter för att undvika lukt av målarfärgen på de nya delarna.

Vid den normala funktionen, ska du låta utomhusgrillens lock förvärmas i 15 till 20 minuter för att se till att tillagningsgrillarna får en lagom temperatur.

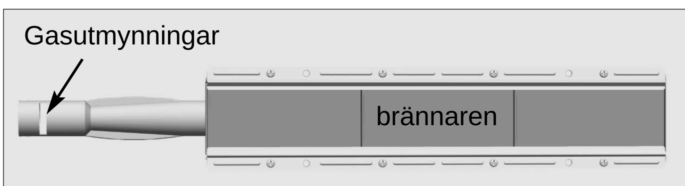
Stekhastigheten kan anpassas i enlighet med vredens läge : mellan FULL EFFEKT ( ) och läge REDUCERAD EFFEKT ( ).

För att undvika att livsmedlen bränner fast på gallren, pensla lätt stekgallren med matolja innan du lägger på livsmedlen.
För att undvika antändning av fettet under grillningen, avlägsna överflödigt fett från köttet före grillning. Rengör grillen efter varje användningstillfälle för att undvika ackumulering av fett och för att minska risken för antändning.

Viktigt:
Om det medan apparaten är påslagen inträffar att en eller flera brännare slocknar, ställ omedelbart vreden på "OFF". Öppna locket. Vänta fem minuter på att den icke förbrända gasen försvinner. Genomför först därefter ytterligare en gång tändningsproceduren.

o) RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

Utför aldrig modifikationer på apparaten: alla ändringar kan visa sig vara farliga.
Vänta tills apparaten kallnat innan rengöringen startas.
GRILLENS BRÄNNARE: var 3: dje månad ska brännaren rengöras och kontrolleras. Kontrollera att inte brännarens yttre hål är tilltäppta, låt torka innan återanvänding. Om det behövs så använd en metallborste för att ta bort smutsen från brännarens tilltäppta yttre hål.
Sätt tillbaka brännaren rätt i behållaren.
Rengör venturirörets öppningar (se bilden nedan) eller brännaren i förekommande fall.



- Delar i ugnsmanteln:
Rengör delarna efter varje användning med hjälp av en svamp som du doppat i ett rengöringsmedel. Använd inte produkter med slipande ämnen.

- Härdens sidor, instrumentpanel
rengör regelbundet dessa delar med en svamp och diskmedel. Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel.

- Stekplattor
Rengör först efter att grillen kallnat. Använd rengöringsprodukten BBQ Cleaner Spray från Campingaz® och borstar avsedda för utegrillar.
Efter att ha tvättat och torkat grillgallret, smörj in det med fett för att skydda det mot korrosion och undvika att det rostar och klibbar vid matvarorna.
Campingaz® rekommenderar att Du fördelar ett tunt lager av vegetabilisk olja över grillgallret med hjälp av ett absorberande papper.

OBS!.: tvätta inte i diskmaskin, låt inte lufttorka.

- Glas på locket
Rengör glaset noga med en glasrengöringsprodukt eller rengöringsmedel till skorstensbeläggning. Vid svårighet, kan du ta ut glaset från locket och rengöra det med en ugnsrengöringsprodukt.

- Metallytorna som ligger direkt runt brännarna
Dessa metallytor är aluminiumpläterade. Använd aldrig ugnsrengöringsprodukter eftersom de förstör aluminiumytan.

- Keramikdelar
Keramikdelarna utgör brännarens aktiva beståndsdelar. De blir röda under användningen. Rengör inte, blöt inte ner och gnid inte på keramikdelarna. Annars kan de skadas.

p) GLAS PÅ LOCKET

Undvik alla värmechocker (kallt vatten i kontakt med varmt glas)

q) TILLAGNINGSMETODER

Din utomhusgrill C-Line har specialkonstruerats för att möjliggöra en lätt och bekväm tillagning med all den särskilda charm som kännetecknar utomhusgrillning.
Tack vare din utomhusgrill C-Line, kommer du lätt att kunna grilla feta livsmedel (korv, merguezkorvar, kycklingklubbor osv.) utan att ha behöva justera lågan.
Samtidigt hard in utomhusgrill C-Line specialkonstruerats för tillagning med grillspett (säljs separat) för ett snabbt och knaprigt resultat.
Under tillagningen faller fettet ner på den termiska reflektorn i ugnsmanteln. Vid kontakt med den, avdunstar vattnet som finns i fettet och ger köttet smak.

OBS ! För att undvika att de livsmedel som ska grillas inte fastnar vid grillen, räcker det att droppa lite matolja på den eller att gnida dem med ett oljat papper. Ställ ingenting på den kalla grillen. Ömtåliga livsmedel som riskerar att fastna, ska helst läggas på en bit aluminiumfolie.

1 - Tillagning med grillspett: (säljs separat)
Man kan förbereda grillspettet med kött- och kycklingbitar med en jämn form och sedan spetsa dem på mitten av grillspettet innan man fäster det med de 2 gafflarna som är avsedda därtill. Kontrollera att du lindar kycklingen noga innan du sätter den på grillspettet.
För att grilla med grillspett, ska du ta bort minst en tillagningsgrill.

SE

SE

Man kan även lägga ett stycke aluminiumfolie i ugnsmantelns botten för att samla upp tillagningssafterna.
Kontrollera att hjulet inte sätts igång förrän du har kontrollerat att grillspettet kan rotera fritt.

2 - Grillning - med öppet eller stängt lock
Lägg livsmedlen som ska grillas direkt på grillen. Vänd och byt plats på maten enligt önskad tillagningsgrad och efter personlig smak.
Om locket får vara på, ökar värmeutvecklingen och tillagningens hastighet ökar. För att inte bränna vid det som ska grillas, rekommenderar vi att du noga bevakar tillagningen och sänker effekten till låg nivå med reglagen vid behov.

3 - Ugnstillagning - stängt lock
Du kan även tillaga gratänger, pizzor och suffléer i din utomhusgrill. Vid maximal effekt är ugnen mycket varm. Vi rekommenderar att du reglerar ugnstemperaturen enligt den rätt som ska tillagas.

4 - Långsam tillagning - under lock
Tänd endast en brännare och lägg det som ska grillas på grillen. Justera avståndet från livsmedlet till brännaren samt effekten enligt önskad tillagningshastighet.

5 - Grillpanna
Du kan använda din utomhusgrill i läget grillpanna på halva tillagningsytan. Om din modell inte har utrustats med detta tillbehör, kan du ersätta en av grillarna med en emaljerad stålplåt (tillbehör som säljs separat).
Stekplattan är avsedd för stekning av ömtåliga livsmedel som fisk, skaldjur och grönsaker t.ex. För att steka tjockare bitar, som ankbröst, kycklinglår osv., använd gallret för att undvika ackumulering av fett som kan ta eld på stekplattan.
OBS! Använd uteslutande tillbehöret som är avsett för denna typ av tillagning. Använd aldrig två plåtar samtidigt.

6 - Tillagning i folie
Packa noga in det som ska grillas i aluminiumfolie för att undvika att saften rinner ut. Denna metod är speciellt lämplig för fisk, grönsaker, potatis osv.

TÄCK ALDRIG GRILLEN HELT MED ALUMINIUMFOLIE. ANVÄND ALDRIG GRILLEN UTAN DEN W-FORMADE VÄRMEREFLEKTORN I BOTTEN AV GRILLEN.

r) FÖRVARING

- Stäng kranen till gasbehållaren efter varje användning.
- Om grillen förvaras utomhus, koppla ifrån gastillförslen.
- Om grillen förvaras utomhus bör man täcka över den med ett skyddsöverdrag.
- Om grillen inte ska användas under en längre tid, rekommenderas att förvara den på ett torrt och skyddat ställe (t.ex: i ett garage).

s) TILLBEHÖR

ADG rekommenderar att man systematiskt använder tillbehör och reservdelar av märket Campingaz till sina gasgrillar. ADG avsäger sig allt ansvar vid skador eller felaktig funktion som ett resultat av användning av tillbehör och / eller reservdelar av annat märke.

FEL / ÅTGÄRDER

FEL	SANNOLIK ORSAK / ÅTGÄRDER
Brännaren går inte att tända	- Dåligt gastillopp : Gasutlösaren fungerar ej - Öppningarna till slangen, kranen, venturi-röret eller - Brännaren är tilltäppta(t.ex spindelväv) - Venturi-röret täcker inte munstycket
Brännaren gör misslyckade tändförsök eller släcks	- Kontrollera att det finns gas - Kontrollera slangens anslutning - Kontakta Servicebutiken.
Blåsiga ostadiga lågor	- Den nya behållaren kan innnehålla luft. - Låt den fungera en stund så försvinner felet - Kontakta Servicebutiken
Stora lågor vid brännarens yta	- Bärmunstycket är fel påsatt på venturi-röret: Omplacera venturiröret / Rengör venturiröret. - Kontakta Servicebutiken
Låga vid munstycket	- Gasbehållaren är nästan tom. - Byt ut behållaren och felet avstyrs - Kontakta Servicebutiken
Fettet antänds på onormalt vis	- Systemet för fettavrinning är tilltäppt *och/eller* reflektorn är täckt med fett: rengör delarna. - Grillens temperatur är för hög: minska effekten.
Brännaren ska tändas med en tändsticka, aldrig med en elektronisk tändare	- Defekt tändknapp, ledning eller elektrod - Kontrollera förbindelseanslutningen från tändaren - Kontrollera keramikens skick. Kontrollera även förbindelsekabelns skick - Kontakta Servicebutiken.
Brinnande gasläcka vid gasanslutningen	- Otät koppling - Stäng omedelbart gastillförslen - Kontakta Servicebutiken.
Otillräcklig värme	- Munstycket eller venturi-röret är tilltäppta - Kontakta Servicebutiken.
Brinnande gasläcka bakom reglerknappen	- Defekt kran - Stäng apparaten - Kontakta Servicebutiken.
Brinnande gasläcka under konsolen	- Stäng apparaten - Stäng gasbehållaren - Kontakta Servicebutiken.

SE

GARANTIVILLKOR

- Produkten har en fullständig garanti på 2 (två) år när det gäller delarna och fabrikationen och börjar gälla från och med inköpsdatumet.
- Garantin tillämpas om den levererade produkten inte överensstämmer med beställningen eller om den är felaktig, förutsatt att man vid reklamationen bifogar ett kvitto där inköpsdatumet indikeras (t.ex. en faktura eller ett kassakvitto) samt en beskrivning av problemet.
- Alla produkter som fungerar med gas ska separeras från patronen eller cylindern som den är ansluten till, innan man lämnar in dem till en auktoriserad reparatiosnverkstad.
- Produkten blir då reparerad, utbytt eller så får kunden ersättning för den - helt eller delvis.
- Garantin annulleras och gäller inte för skador som inträffar på grund av (i) en felaktig användning eller lagring av produkten, (ii) ett felaktigt underhåll av produkten eller ett underhåll som inte överensstämmer med bruksanvisningen, (iii) reparationer, ändringar, underhåll av produkten som utförs av tredje man som inte auktoriserats, (iv) användning av reservdelar som inte är original.
- **OBS:** all professionell användning av denna produkt är utesluten från garantin.
- Alla reparationer som utförs under garantiperioden påverkar inte garantins förfallodatum.
- Denna garanti påverkar inte på något sätt konsumentens juridiska rättigheter.
- Konsultera vår konsumentservice vid eventuella reklamationer.

Om du inte lyckas avklara felet, kontakta återförsäljaren som kan anvisa närmaste Servicebutik, om inte ring till CAMPINGAZ.

Konsumentinformationsavdelning:

ERMA AB
SOLKRAFTSVAGEN 31
SE - 13570 STOCKHOLM - SWEDEN
Tfn: +46-855655630

Webbsida: www.campingaz.com

POUŽITÍ A ÚDRÎBA



- Nepoužívejte dřevěné uhlí.
- Nepoužívejte poškozenýči nefunkční nízkotlaký regulátor.
- Na grilovací rošt nebo místo něj nepokládejte kovové desky, které nebyly zkonstruovány nebo doporučeny společností CAMPINGAZ.
- Vnitřní části pečicí nádoby v okolí dna pravidelně čistěte, abyste co nejvíc zamezili riziku vznícení tuku.

Návod si před montáží a uvedením grilu do provozu pečlivě pročtěte a uschovejte jej pro případné pozdější osvěžení paměti.

CZ

a) PRO VAŠI BEZPEČNOST

V blízkosti grilu nepoužívejte a neskladujte benzín, petrolej či jiné hořlavé kapaliny resp. plyny. Pokud je cítit plyn:
1) Zavřete ventil na plynové lahvi.
2) Odstraňte všechny zdroje otevřeného plamene z blízkosti grilu.
3) Otevřete víko grilu.
4) Pokud stále cítíte unikající plyn řiďte se pokyny odstavce **f** nebo se okamžitě obraťte na nejbližší plynový servis nebo zastoupení firmy CAMPINGAZ.

- Otvor na dně pečicí nádoby neucpávejte.

b) UMÍSTĚNÍ

- Gril smí být používán pouze venku na otevřeném prostranství.
- UPOZORNĚNÍ: Některé části grilu mohou být velmi horké. Gril umístěte a používejte mimo dosah dětí.
- V okruhu min. 60 cm kolem grilu neumísňujte žádné hořlavé materiály.
- S grilem nepohybujte pokud je v provozu.
- Je-li gril v provozu musí stát na vodorovném povrchu.
- Minimální nutná výměna vzduchu je 2m^3/kW/h.

c) PLYNOVÁ LAHEV

Gril je možné připojit na tuzemskou lahev 4,5 - 15 kg. Připojení na jiné lahve konzultujte se zastoupením firmy CAMPINGAZ. Lahev se připojuje prostřednictvím hadice a nízkotlakého regulátoru:

- **Francie, Belgie, Lucembursko, Spojené království, Irsko, Portugalsko, Španělsko, Itálie, Chorvatsko, Řecko:** butan 28 mbar - propan 37 mbar.

- **Holandsko, Česká republika, Norsko, Švédsko, Dánsko, Finsko, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Litva, Lotyšsko, Estonsko:**
  butan 30 mbar / propan 30 mbar.

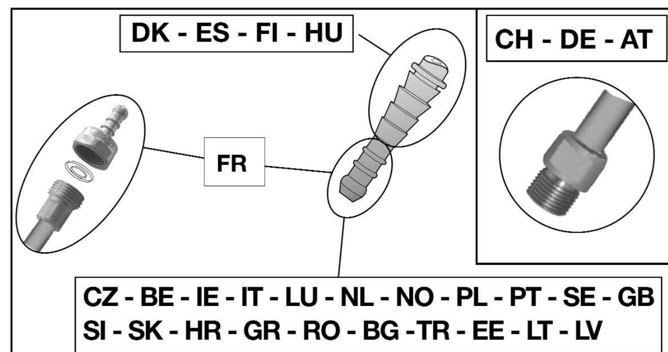
- **Polsko:**
  propan 37 mbar.

- **Švýcarsku, Německu, Rakousku:**
  butan 50 mbar / propan 50 mbar.

Hadice musí být nasunuta na obou koncích na hadicové nástavce až nadoraz a zajištěna sponami.
Připojení hadice a regulátoru smí provádět jen k tomu oprávněná organizace.
Lahev vždy připojujte či vyměřujte na dobře větraném místě, dostatečně vzdáleném od zdrojů otevřeného plamene, jisker či sálavého tepla.
Zásobník plynu vybavený redukčním ventilem nesmí být umístěn pod rožněm na barbecue, pokud je jeho celková výška vyšší než 56 cm.
Pokud je plynová bomba umístěna pod grilem, musí být připevněna ke kostře grilu pásem který je součástí dodávky

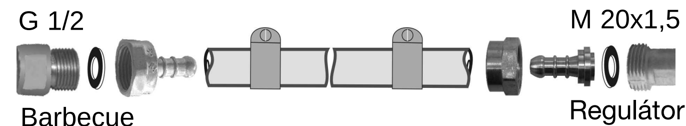
d) HADICE

Montáž trubky

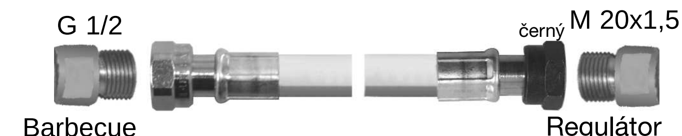


Francie (v závislosti modelu)
Zařízení lze používat se 2 druhy pružných hadiček :

a) pružná hadička určená k tomu, aby se nasadila na závitové koncovky jak na straně zařízení, tak na straně redukčního ventilu a která je upevněná objímkami (v souladu s normou XP D 36-110). Doporučená délka 1,25 m.



b) pružná hadička (v souladu s normou XP D 36-112) vybavená závitovou maticí G 1/2, která se přišroubuje na zařízení a závitovou maticí M 20x1,5, která se přišroubuje na redukční ventil, doporučená délka 1,25 m.



Zařízení disponuje závitovou přípojku pro přívod plynu G 1/2, jež se dodává se závitovou koncovkou NF a těsněním, které jsou již namontované.

1) Pro používání zařízení s pružnou hadičkou XP D 36-110: (řešení d) a))

- důkladně a pevně nasaďte pružnou hadičku na závitovou koncovku zařízení a redukčního ventilu.
- posuňte objímky za 2 první závity koncovek a utáhněte je tak, až se zlomí upínací hlavice.



- těsnost lze zkontrolovat podle postupu uvedeném v odstavci f).

2) Pro používání zařízení s pružnou hadičkou XP D 36-112, matice G 1/2 a M 20x1,5 : (řešení d) b))

- odšroubujte a vyjměte závitovou koncovku NF, tím se uvolní vstupní přípojka G 1/2.
- vyjměte těsnění
- přišroubujte závitovou matici G 1/2 hadičky na vstupní přípojku zařízení a závitovou matici M20x1,5 na výstupní přípojku redukčního ventilu podle údajů, které jsou součástí dodávky pružné hadičky.
- pro upevnění výstupní přípojky redukčního ventilu použijte klíč.
- těsnost lze zkontrolovat podle postupu uvedeném v odstavci f).

Zkontrolujte, zda se pružná hadička navíjí normálně, aniž by se zkroutila, natahovala či se dotýkala horkých stěn zařízení. Hadičku je nutné vyměnit, jakmile bude dosaženo datumu životnosti, který je na ní uveden a vždy, pokud bude poškozena či popraskána.

Belgie, Lucembursko, Spojené království, Irsko, Portugalsko, Španělsko, Itálie, Chorvatsko, Řecko, Holandsko, Česká republika, Norsko, Švédsko, Dánsko, Finsko, Švýcarsku, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Polsko, Litva, Lotyšsko, Estonsko:
Přístroj je dodáván včetně kruhové přechodky. K přívodu plynu se použije pružné hadice homologované na propan a butan. Nesmí být delší než 1,20 m. Jakmile je poškozena nebo jakmile se objeví trhlinky, musí být vyměněna. Hadice musí být zajištěná dvěma pásovými sponami.

Švýcarsku, v Německu, Rakousku:
K přístroji lze použít pouze hadici, homologovanou na propan a butan. Délka nesmí přesáhnout 1,50 m. Jakmile je poškozena nebo jakmile se objeví trhlinky, musí být vyměněna. Hadici nenatahujte ani nekruťte. Hadice musí být vedena stranou míst, jež se mohou zahřát.
<u>Připojení pružné hadice</u>: pro připojení potrubí na násadu přístroje utáhněte matici pevně, ale nenásilně, pomocí vhodného klíče – klíče číslo 17.

e) VÍKO

Víko otvírejte opatrně, zejména je-li gril v provozu. Při otevřeném víku se nenaklánějte nad gril.

f) KONTROLA TĚSNOSTI

1) Pracujte venku v dostatečné vzdálenosti od všech zdrojů vznícení (otevřený plamen, jiskry, sálavé teplo). Nekuřte.
2) Ujistěte se, že regulační knoflíky jsou v poloze zavřeno (OFF) (●).
3) Přesvědčte se, ža hadice je na obou koncích nasunuta až nadoraz a zajištěna sponami.
4) Našroubujte nízkotlaký regulátor na lahev. Přitom se řiďte návodem k použití regulátoru.
5) Případný únik nezjišťujte pomocí ohně, nýbrž použijte kapalinu sloužící k detekci úniku plynu.
   DŮLEŽITÉ: nikdy nehledejte místo úniku plynu otevřenym plamenem.
6) Pěnivý roztok naneste na všechny spoje lahev/regulátor/hadice/gril (regulační knoflíky jsou stále v poloze zavřeno). Otevřete ventil na lahvi.
7) V místě úniku plynu se tvoří bublinky.
8) Únik plynu můžete odstranit dotažením spoje, případně vyměnou vadného dílu. Gril, ze kterého uniká plyn nikdy nepoužívejte.
9) Uzavřete ventil na lahvi. Kontrolu těsnosti provádějte při každé výměně lahve, nejméně však jednou ročně.



g) PŘED POUŽITÍM

Před použitím si pozorně přečtěte celý návod k použití.
Ujistěte se, že:
- Nedochází k úniku plynu.
- Venturiho trubice není ucpaná.
- Hadice se nedotýká částí, které se při provozu zahřívají.
- že případně nejsou ucpány větrací otvory pláště zásobníku plynu.

CZ

h) ZAPALOVÁNÍ HOŘÁKŮ ROžNĚ NA BARBECUE

- Otevřete kryt.
- Zkontrolujte, zda jsou serizovací pácky v poloze „Vypnuto" - „OFF" (●). Tlačítko podržte stisknuté, dokud nedojde k zapálení hořáku.

Pokud se hořák nezapálí do 10 vteřin, vyčkejte 5 minut a pokus zopakujte.

Jakmile bude hořák zapálený, existují 2 možnosti, jak zapálit další hořák:
- ❐ 1. možnost spočívá v tom, že zopakujete operaci zapalování tak, jak je popsána výše ;
- ❐ 2. možnost spočívá v otevření 2. kohoutku umístěním stavěcího kolečka do polohy plného výkonu ( ).

Můžete také zapálit oba hořáky zároveň. Otevřete oba kohoutky do polohy plného výkonu, stiskněte tlačítko pro zapálení a podržte jej stisknuté až do zapálení hořáků (10 vteřin).

Nefunguje-li elektronicky zapalování, zapalte horáky manuálne (viz. následující rubrika).

i) RUČNÍ ZAPALOVÁNÍ ROžNĚ NA BARBECUE

- Otevřete kryt.
- Zkontrolujte, zda jsou serizovací pácky v poloze „Vypnuto" - „OFF" (●).
- Sejměte grilovací mřížku tak, abyste měli volný přístup k povrchu hořáků. Otevřete stavěcí kolečko do polohy PLNÝ VÝKON ( ). Před příslušný hořák umístěte zapálenou sirku.

Jakmile bude hořák zapálený, existují 2 možnosti, jak zapálit další hořák:
- ❐ 1. možnost spočívá v tom, že zopakujete operaci zapalování tak, jak je popsána výše ;
- ❐ 2. možnost spočívá v otevření 2. kohoutku umístěním stavěcího kolečka do polohy plného výkonu ( ).

Také můžete zapálit oba hořáky zároveň. Otevřete oba kohoutky do polohy pro plný výkon a k oběma hořákům umístěte hořící sirku.

CZ

j) ZHÁŠENÍ GRILU

Otočte regulační knoflíky do polohy vypnuto (OFF) (●) a zavřete ventil na lahvi.

k) ZAPÁLENÍ VAŘIČE (dle modelu)

Vařič může být spuštěn samostatně i současně s grilem.
Zapálení:
- Otevřete kohoutek plynové lahve.
- Zkontrolujte těsnění celého plynového okruhu od lahve až po vařič (viz § F).
- Stiskněte a otočte ovládací kolečko vařiče (označené) až do polohy PLNÝ VÝKON ().
- Stiskněte zapalovací tlačítko a podržte jej stisknuté až do zapálení. V případě, že k zapálení nedojde ani po 10 vteřinách, umístěte do blízkosti hořáku zapálenou sirku.

- Upravte velikost plamene dle rozměrů nádoby s připravovaným pokrmem. Zvolit můžete mezi dvěma polohami výkonu – PLNÝ VÝKON () nebo NÍZKÝ VÝKON (). Nepoužívejte nádoby o průměru pod 10 cm nebo nad 20 cm.

l) VYPNUTÍ VAŘIČE (dle modelu)

Uveďte stavěcí kolečko (označené) do polohy OFF (●), a pokud není spuštěn gril, zavřete i kohoutek plynové lahve.

m) VÝMĚNA PLYNOVÉ LAHVE

- Vyměnu provádějte vždy v dobře větraném prostoru, v dostatečné vzdálenosti od zdrojů vznícení (otevřeny plamen, zdroj jisker, sálavé teplo).
- Otočte regulační knoflíky do polohy vypnuto (OFF) (●) a uzavřete ventil na lahvi.
- Odšroubujte regulátor a přesvědčte se, že gumové těsnění je na svém místě a v bezvadném stavu.
- Postavte lahev na její místo a znovu připojte regulátor. Zkontrolujte, zda hadice není natažená či překroucená. ZKONTROLUJTE TĚSNOST SPOJŮ.

n) PROVOZ

Před prvním použitím zahřejte sestavu na barbecue tak, že jí spustíte se zavřeným krytem a s hořáky nastavenými na PLNÝ VÝKON () na cca 30 minut. Účelem tohoto kroku je odstranění zápachu barev, který mohou uvolňovat nové části přístroje.

Při normálním používání barbecue předehřívejte se zavřeným krytem po dobu 15 až 20 minut, aby dosáhla grilovací mřížka správné teploty

Rychlost opékání lze uzpůsobit podle polohy nastavovacích tlačítek : mezi polohou PLNÝ VÝKON () a polohou NÍZKÝ VÝKON ().

Než rozložíte potraviny na grilovací rošt, potrete jej zlehka jedlým olejem, abyste zabránili nežádoucímu pripékání potravin.
Abyste zabránili vznícení tuku behem grilování, odstrante z masa prebytecný tuk. Po každém grilování gril ocistete, abyste zabránili nežádoucímu hromadení mastnot, a snížili tak nebezpecí vznícení.

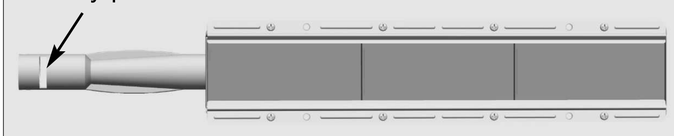
Důležitá poznámka :
Pokud se během provozování zařízení jeden či několik hořáků vypne, ihned uveďte nastavovací tlačítka do polohy „OFF" (●). Otevřete kryt. Vyčkejte 5 minut, aby se mohl uvolnit nespálený plyn. K novému zapalování přikročte teprve až po uplynutí této doby.

o) ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Gril žádným způsobem neupravujte. Případná úprava může být nebezpečná.
- Abyste uchovali gril v perfektním stavu, doporučujeme jej čistit periodicky po každých 4 až 5 použitích.
- Před čištěním vyčkejte až gril úplně vychladne.

Před opětovným použitím zkontrolujte, zda jsou všechny otvory hořáku čisté a suché. Je-li to nezbytné použijte k pročištění otvorů kovovy kartáč.
Vyčistěte ústí Venturiho trubice (viz níže uvedený obrázek) nebo případně hořák.

Otvory pro nasávání vzduchu ve Venturiho trubici



- Součásti dna pečicí nádoby
Tyto součásti po každém použití vyčistěte houbou a čisticím přípravkem na nádobí. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky.

- Vana grilu, ovládací panel
Čas od času omyjte tyto části grilu saponátem. Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky.

- Plotýnky
Před zahájením čištění musí zcela vychladnout. Používejte čisticí prostředek Campingaz® BBQ „Cleaner Spray" a na rožeň barbecue použijte kartáče. Poté, co pečicí rošty očistíte a osušíte, lehce je promažte tukem jako ochranu proti korozi a zrezivění a aby se na ně nelepily potraviny.
Campingaz® doporučuje použití rostlinného oleje: pomocí absorpčního papíru rozetřete tenkou vrstvu tuku po pečicích roštech.
Pozor: nevkládejte do myčky nádobí, nenechávejte oschnout aniž byste rošty neotřeli.

- Skla krytu
Pravidelně je čistěte prostředkem na mytí oken nebo prostředkem na komínové vložky. V případě problémů sejměte sklo z krytu a vyčistěte jej čisticím prostředkem na trouby.

- Kovové povrchy přímo obklopující hořáky
Tyto kovové díly jsou pokryty hliníkem. V žádném případě nepoužívejte čisticí prostředky na trouby, které jsou agresivní vůči hliníku.

- Keramické díly
Keramické díly jsou aktivními součástmi hořáku. Během používání tyto díly zčervenají. Keramické díly nečistěte, nenamáčejte, ani neleštěte. Mohlo by dojít k jejich poškození.

p) SKLO KRYTU

Vyhýbejte se tepelným šokům (studená voda v kontaktu s horkým sklem)

q) POSTUPY TEPELNÉHO ZPRACOVÁNÍ

Vaše barbecue C-Line bylo navrženo se zvláštním ohledem na to, aby opékání bylo snadné a pohodlné a aby zůstala zachována specifická vůně kouře, která se neodmyslitelně podílí na atmosféře barbecue.
Díky barbecue sestavě C-Line můžete s klidem opékat i tučné maso (párky, klobásy, kuřecí stehýnka atd.), aniž byste se museli obávat šlehajících plamenů.

Vaše barbecue C-Line bylo také navrženo pro rožnění (mechanismus se prodává odděleně) umožňující rychlou přípravu křupavých a velmi chutných pokrmů.
Během opékání totiž tuk stéká a odkapává na tepelnou záchytnou nádobku na dně pečicí nádoby. Při kontaktu se záchytnou nádobkou se voda obsažená v tuku vypařuje a dodává masu specifickou vůni.

POZN.: Aby se grilované potraviny nepřipékaly ke grilovací mřížce, stačí mřížku potřít jedlým olejem nebo ji potřít namaštěným pečicím papírem. Na studenou mřížku nic nepokládejte. Křehké potraviny, které by se mohly přichytávat, by měly být pokládány raději na alobal.

1 - Rožnění: (mechanismus pro otáčení rožně se prodává samostatně)
Na rožni lze zpracovat kousky masa a drůbeže pravidelného tvaru. Tyto kousky masa napíchněte zepředu uprostřed a poté je upevněte na 2 vidlice k tomu určené. Drůbež je nutné před rožněním zpevnit ovázáním.
Při rožnění sejměte alespoň jednu grilovací mřížku.
Na dno pečicí nádoby rovněž můžete umístit alobal tak, aby vytvořil „mističku", do které můžete zachytit šťávu skapávající z masa v průběhu pečení.
Před spuštěním motoru vždy zkontrolujte, že se osa rožně může volně otáčet.

2 - Opékací mřížka – otevřený nebo zavřený kryt
Potraviny určené ke grilování rozkládejte přímo na opékací mřížku. Dle stupně zpracování a dle Vaší chutě jednotlivé kousky masa otáčejte a měňte jejich polohu.
Zavřený kryt má za následek vyšší teplotu opékání a rychlejší zpracování. Aby však nedošlo ke spálení opékaných potravin, doporučujeme Vám potraviny během pečení sledovat a v případě potřeby nastavit pomocí ovládacích tlačítek nižší výkon.

3 - Pečení – zavřený kryt
Ve vaší sestavě na barbecue můžete rovněž připravovat gratinované pokrmy, pizzy, suflé atd. Při maximálním výkonu může být váš přístroj velmi horký. Doporučujeme Vám proto nastavit jeho teplotu vždy přiměřeně s ohledem na připravovaný pokrm.

4 - Pomalé pečení – zavřený kryt
Zapalte pouze jeden hořák a potraviny určené k opékání umístěte na grilovací mřížku. Požadovanou rychlost opékání dosáhnete buď oddálením připravované potraviny od hořáku nebo nastavením vhodného výkonu hořáku.

5 - Plancha
Vaši barbecue sestavu můžete používat také v režimu plancha na polovině pečicího povrchu. Není-li Váš model vybaven tímto příslušenstvím, nahraďte jednu z pečicích mřížek deskou z emailové oceli (toto příslušenství se prodává samostatně).
Pečení na grilovací desce je vyhrazeno křehkým pokrmům (ryby, mořské plody, zelenina atd.). Pro pečení tučných kousků masa (kachní prsa, kuřecí stehna atd.) použijte mřížku s otvory, abyste zamezili hromadění tuku, který by se mohl na desce vznítit.
Pozor: používejte pouze příslušenství určené k tomuto účelu. Nikdy nepoužívejte 2 plné desky zároveň.

6 - Pečení v papilotu
Pečlivě zabalte daný kus potraviny do alobalu, aby zůstala zachována šťáva. Tento postup je nejvhodnější pro zpracování ryb, zeleniny, brambor atd.

NIKDY NEZAKRÝVEJTE CELOU PEČICÍ MŘÍŽKU ALOBALEM.
NIKDY NEPOUŽÍVEJTE VAŠE BARBECUE BEZ TEPELNÉHO KRYTU VE TVARU W NA DNĚ NÁDOBY.

r) SKLADOVÁNÍ

- Po použití zavřete ventil na lahvi.
- Pokud skladujete gril ve vnitýním prostoru, demontujte lahev a skladujte ji venku.
- Pokud skladujete gril venku, doporučujeme používat ochranny obal.
- Není-li gril používán delží dobu doporučujeme jej skladovat na suchém, krytém místě (např. v garáži).

s) DOPLNKY

ADG doporučuje při používání výrobků Campingaz systématicky používat též doplňky a náhradní díly této značky. ADG odmítá jakoukoliv zodpovědnost v případě škody nebo závady vzniklé používáním doplňků nebo/a náhradních dílů odlišných značek.

MOŽNÉ ZÁVADY

ZÁVADA	PŘÍČINA
Hořák nelze zapálit	- nedostatečný přívod plynu - nefunkční regulátor - hadice, ventil, tryska, Venturiho trubice nebo hořák jsou ucpány - Venturiho trubice není správně nasazena na trysce - obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Plamen v jakémkoliv spoji	- unikající plyn ve spojení - okamžitě zavřete ventil na lahvi - dotáhněte spoje a přezkoušejte těsnost - obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Hořák hoří "neklidně" nebo samovolně zhasíná	- zkontrolujte přívod plynu - zkontrolujte hadicové spoje - obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Hořák nehoří kolem dokola rovnoměrně	- vadnż nebo ucpaný hořák - ucpaná tryska - obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Nadměrně se tvoří žlutě plameny	- Systém odtékání tuku je ucpaný a/nebo - záchytná nádobka je zcela pokryta tukem: vyčistěte ji. - Teplota grilu je příliš vysoká: snižte výkon.
Nízká teplota	- ucpaná tryska nebo Venturiho trubice: Upravte polohu Venturiho trubice / Očistěte Venturiho trubici. - obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Hořák lze zapálit zápalkou, ale nikoliv pomocí piezozapalování	- vadný piezokrystal, kabel nebo elektroda - zkontrolujte kontakt kabelu zapaalování - zkontrolujte stav kabelu a elektrody
Plameny kolem regulačního knoflíku	- vadný ventil - okamžitě zavřete ventil na lahvi - obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ
Plameny kolem ovládacího panelu	- okamžitě zavřete přívod plynu na lahvi - obraťte se na servisní středisko CAMPINGAZ

CZ

PODMÍNKY UPLATNĚNÍ ZÁRUKY

- Na tento produkt se vztahuje záruka na materiál i servisní práci v délce 2 (dvou) let od data jeho zakoupení.
- Záruka je platná v případě, že dodaný produkt neodpovídá objednávce, je vadný, a pokud je spolu s reklamací předložen doklad o zakoupení (např. faktura nebo pokladní účtenka) a popis problému.
- Před vrácením do autorizovaného servisu musí být ze všech plynových přístrojů vyjmuta kartuše.
- Vadný produkt musí být opraven, vyměněn, nebo musí být vyplacena zpět jeho cena – celkově nebo částečně.
- Záruka není platná a nevztahuje se na produkt v případě, že byla škoda způsobena (i) nesprávným používáním nebo skladováním produktu, (ii) špatnou údržbou produktu nebo prováděním údržby jinak než v souladu s pokyny pro používání, (iii) opravou, úpravou, údržbou produktu nepověřenou osobou, (iv) používáním jiných než originálních náhradních dílů.
- **POZNÁMKA**: na profesionální použití produktu se tato záruka nevztahuje.
- Veškeré záruční plnění uplatněné během záruční doby nemá žádný vliv na datum vypršení záruky.
- Touto zárukou nejsou dotčena zákonná práva spotřebitele.
- S veškerými reklamacemi se obracejte na naše zákaznické oddělení.

V případě záruční opravy je potřebné předložit:
1) Prodejní doklad s uvedením data prodeje - 2) Popis reklamované závady. Tato záruka neomezuje ostatní zákonné nároky.

Zákaznický servis + servisní středisko

CAMPING GAZ CS s.r.o. - ul. Dopraváku 3 - Dum Genius 1 - 184 00 PRAHA 8
Tel: 420-2-284686711 Fax: 420-2-28468 6769

e-mail: obchod@campingaz.cz, www.campingaz.cz

web site: www.campingaz.com

Użytkowanie i konserwacja



- Nie używać węgla drzewnego
- Nie używać zaworu redukcyjnego regulowanego
- Nie kładź płyt metalowych niezaprojektowanych lub niezalecanych przez firmę CAMPINGAZ na ruszcie lub zamiast rusztu.
- Regularnie czyść elementy znajdujące się na dnie misy, aby zapobiec zapalaniu się tłuszczu.

Nie przestrzeganie powyższych reguł użytkowania może spowodować poważne szkody w Państwa urządzeniu.

a) DLA WASZEGO BEZPIECZEŃSTWA

- Nie składować ani nie używać grilla w pobliżu benzyny bądź innych płynów lub oparów łatwo palnych. W przypadku pojawienia się zapachu gazu :
  1) Zakręcić zawór butli gazowej.
  2) Zagasić wszystkie płomienie.
  3) Otworzyć pokrywę.
  4) Jeśli zapach nadal utrzymuje się patrz pkt **e**, lub zasięgnąć bezzwłocznie informacji u sprzedawcy Państwa sprzętu.
- Nie zatykaj otworu na dnie misy

b) MIEJSCE UŻYTKOWANIA

- Urządzenie to należy używać tylko na zewnątrz pomieszczeń.
- **Uwaga:** Niektóre części grilla w trakcie użytkowania mogą być gorące, dlatego należy zabronić dzieciom na zbliżanie się do niego.
- Żaden materiał palny nie może znajdować się w promieniu około 60 cm wokół urządzenia.
- Nie przestawiać urządzenia podczas jego funkcjonowania.
- Postawić urządzenie na równej poziomej powierzchni.
- Zapewnić dopływ świeżego powietrza minimum 2 m^3 /kW/h.

c) BUTLA GAZOWA

Grill przystosowany jest do zasilania gazem propano-butanowym z butli 4,5 i 15 kg wyposażonych w reduktor ciśnienia gazu nakręcany na zawór butli:

- **Francja, Belgia, Luksemburg, Anglia, Irlandia, Portugalia, Hiszpania, Włochy, Chorwacja, Grecja:** butan 28-30 mbar / propan 37 mbar.

- **Holandia, Norwegia, Szwecja, Dania, Finlandia, Republika Czeska, Węgry, Słowenia, Słowacja, Bułgaria, Turcja, Rumunia, Litwa, Lotwa, Estonia:** butan 30 mbar / propan 30 mbar.

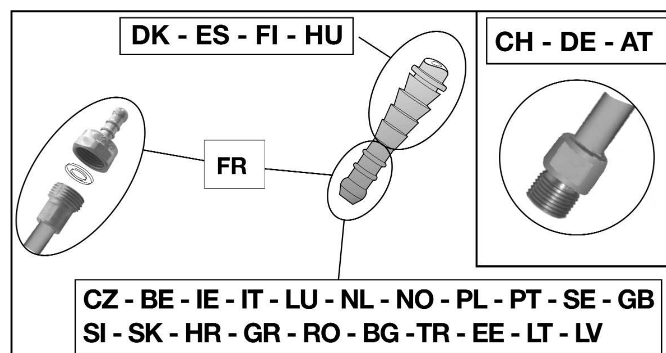
- **Polska:** propan/butan 37 mbar.

- **Szwajcaria, Niemcy, Austria:** butan 50 mbar / propan 50 mbar.

Podłączenie lub wymianę butli, wykonywać w miejscu dobrze przewietrzanym i nigdy w pobliżu otwartego ognia, iskry lub innego źródła ciepła. Butla gazowa wyposażona w zawór redukcyjny nie powinna być stawiana pod grillem jeśli jej całkowita wysokość przekracza 56 cm.
Jeśli butla gazowa umieszczona zostanie pod grillem, należy przywiązać ja do podstawy grilla przy pomocy dostarczonego paska.

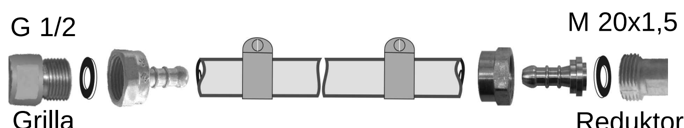
d) PRZEWÓD

Mantaż Przewodu

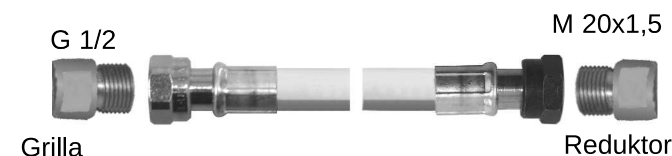


Francja (w zależności od modelu)
Urządzenie może być używane z 2 typami przewodów:

a) przewód elastyczny nakładany na karbowane końcówki po stronie urządzenia i po stronie reduktora oraz mocowany obejmami ściągającymi (zgodnie z normą XP D 36-110). Zalecana długość 1,25 m.



b) przewód elastyczny (zgodny z normą XP D 36-112) wyposażony w nakrętkę z gwintem G 1/2 do mocowania na urządzeniu i w nakrętkę z gwintem M 20x1,5 do mocowania na reduktorze, zalecana długość 1,25 m.



Urządzenie jest wyposażone w gwintowaną złączkę do doprowadzenia gazu G 1/2 dostarczoną z zamontowaną końcówkę karbowaną ze znakiem zgodności z normą francuską NF oraz z uszczelką.

1) Aby używać urządzenia z przewodem elastycznym XP D 36-110: (wariant d) a))
- wciśnij przewód elastyczny na całą długość karbowanych końcówek urządzenia i reduktora.
- nasuń obejmy ściągające za 2 pierwsze karby końcówek i zaciśnij je do momentu zerwania główki.



- następnie należy sprawdzić szczelność postępując zgodnie z zaleceniami z punktu f).

PL

2) Aby używać urządzenia z przewodem elastycznym XP D 36-112 z nakrętkami G 1/2 i M 20x1,5 (wariant d) b))

- odkręć i zdejmij karbowaną końcówkę zgodną z NF, aby odsłonić złączkę doprowadzenia gazu G1/2.
- zdejmij uszczelkę
- przykręć nakrętkę z gwintem G 1/2 przewodu do złączki doprowadzenia gazu do urządzenia oraz nakrętkę z gwintem M20x1,5 do złączki wylotu reduktora, należy przestrzegać wskazówek dostarczonych z przewodem elastycznym.
- użyj klucza, aby przytrzymać złączkę wylotu reduktora.
- następnie należy sprawdzić szczelność postępując zgodnie z zaleceniami z punktu f).

Sprawdź, czy przewód elastyczny jest ułożony normalnie, czy nie jest skręcony ani rozciągnięty i czy nie dotyka gorących ścianek urządzenia. Przewód należy wymienić po upłynięciu podanej na min daty przydatności do użycia lub jeżeli jest uszkodzony albo gdy są na nim widoczne pęknięcia.

Polska, Belgia, Luksemburg, Anglia, Irlandia, Portugalia, Hiszpania, Włochy, Chorwacja, Grecja, Holandia, Norwegia, Szwecja, Dania, Finlandia, Republika Czeska, Węgry, Słowenia, Słowacja, Bułgaria,Turcja, Rumunia, Litwa, Lotwa, Estonia:
Urządzenie jest wyposażone w końcówkę z pierścieniem. Powinno być używane z dobrej jakości giętkim przewodem, dostosowanym do funkcjonowania z butanem i propanem. Jego długość nie powinna przekraczać 1,20 m. Przewód powinien zostać wymieniony na nowy po osiągnięciu daty wymiany podanej na przewodzie lub natychmiastowo, w przypadku uszkodzenia lub pęknięcia. Nie pociągać, ani nie skręcać przewodu. Sprawdź, czy przewód elastyczny jest ułożony poprawnie i czy nie jest skręcony ani zbytnio naciągnięty.

PL

Szwajcaria, Niemcy, Austria:
Urządzenie powinno być używane z dobrej jakości giętkim przewodem, dostosowanym do funkcjonowania z butanem i propanem. Jego długość nie powinna przekraczać 1,50 m. Przewód powinien zostać wymieniony na nowy po osiągnięciu daty wymiany podanej na przewodzie lub natychmiastowo, w przypadku uszkodzenia lub pęknięcia. Nie pociągać, ani nie skręcać przewodu. Przewód powinien być prowadzony z dala od nagrzewających się elementów urządzenia.

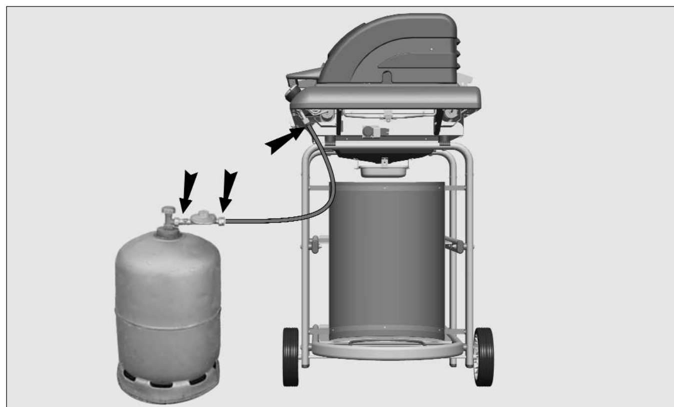
<u>Podłączenie giętkiego przewodu</u>: aby podłączyć przewód do końcówki urządzenia, dokręć mocno nakrętkę na przewodzie za pomocą odpowiedniego klucza (klucz nr 17). Nie używaj nadmiernej siły.

e) POKRYWA

Manipulować pokrywą z zachowaniem ostrożności, szczególnie podczas funkcjonowania. Nie pochylać się nad rusztem.

f) PRÓBA SZCZELNOŚCI

1) Wykonywać czynności na zewnątrz pomieszczeń, oddalając wszelkie materiały łatwo palne. Nie palić i nie używać otwartego płomienia.
2) Upewnić się, że pokrętła regulacji są w pozycji "OFF" (●).
3) Podłączyć przewód giętki według punktu d) powyżej
4) Przykręcić zawór redukcyjny do butli gazowej
5) Miejsca uchodzenia gazu nie należy szukać za pomocą płomienia; zamiast tego należy użyć płynu wykrywającego ujścia gazu (np. woda z mydłem).
6) Nanosić tę ciecz na miejsca połączeń zaworu butli/reduktora/węża/króćca /kurków grilla. Pokrętła regulujące są cały czas w pozycji "OFF" (●). Otworzyć zawór butli gazowej.



7) Jeśli powstają bańki, oznacza to, że gaz się ulatnia.
8) W celu zlikwidowania ulatniania się gazu, dokręcić połączenia gwintowe i zaciskowe. Jeśli któraś z części jest uszkodzona, wymienić ją. Urządzenie nie może funkcjonować dopóty, dopóki gaz się ulatnia.
9) Zakręcić zawór butli gazowej.

Ważne :
Nigdy nie używać płomienia do sprawdzenia czy gaz się ulatnia.
Należy sprawdzać raz do roku czy występuje ulatnianie się gazu, oraz po każdej wymianie butli gazowej.

g) PRZED URUCHOMIENIEM

Nie uruchamiać urządzenia przed dokładnym przeczytaniem i zrozumieniem wszystkich instrukcji.
Upewnić się także:
- że, gaz się nie ulatnia
- że, przewody Venturiego nie są zatkane (na przykład przez pajęczyny)
- że, przewód nie jest w kontakcie z gorącymi częściami.
- otwory wentylacyjne w miejscu, w którym jest umieszczona butla gazowa nie są zatkane.

h) ZAPALANIE PALNIKÓW GRILLA

- Otwórz pokrywę.
- Upewnić się, że gałki ustawione są na pozycji „OFF“(●). Trzymaj przycisk wciśnięty, aż palnik się zapali.
- Wciśnij pokrętło regulacji gazu i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji pełnego otwarcia (🔥), następnie niezwłocznie wciśnij przycisk zapalarki (✱). Trzymaj przycisk wciśnięty, aż palnik się zapali.
- Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu 10 sekund, odczekaj 5 minut i spróbuj jeszcze raz.

Po zapaleniu palnika, drugi palnik można zapalić na 2 sposoby:
- ❒ pierwszy sposób polega na powtórzeniu czynności opisanych powyżej ;
- ❒ druga możliwość polega na otwarciu drugiego kurka; aby to zrobić, należy przekręcić gałkę w położenie „największy płomień” (🔥).

Można również zapalić oba palniki równocześnie. Przekręć oba kurki w położenie „największy płomień” i naciśnij przycisk zapalarki, aż ogień się zapali (10 sekund).

Jeśli zapłon elektroniczny nie działa, zapalić palnik ręcznie (patrz następny paragraf).

i) RĘCZNE ZAPALANIE GRILLA

- Otwórz pokrywę.
- Upewnić się, że gałki ustawione są na pozycji „OFF“ (●).

Zdejmij ruszt, aby mieć swobodny dostęp do powierzchni palników. Przekręć gałkę w położenie NAJWIĘKSZY PŁOMIEŃ ( ). Zbliż zapaloną zapałkę do odpowiedniego palnika.

Po zapaleniu palnika drugi palnik można zapalić na 2 sposoby:

❒ 1-szy sposób polega powtórzeniu czynności opisanych powyżej ;

❒ Druga możliwość polega na otwarciu drugiego kurka; aby to zrobić, należy przekręcić gałkę w położenie „największy płomień” ( ).

Można również zapalić oba palniki równocześnie. Przekręć oba kurki w położenie „największy płomień” i zbliż zapaloną zapałkę do obu palników.

j) WYGASZANIE GRILLA

Ustawić pokrętło regulacyjne na pozycję "OFF" (●), a następnie zamknąć zawór butli gazowej.

k) ZAPALANIE PALNIKA (w zależności od modelu)

Palnik może działać samodzielnie lub jednocześnie z grillem.

Zapalanie:
- Odkręć kurek butli gazowej.
- Sprawdź, czy przewody gazowe butli do palnika są szczelne (patrz punkt f)
- Naciśnij i przekręć gałkę palnika (oznaczoną literami) w położenie NAJWIĘKSZY PŁOMIEŃ ( ).
- Wciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki, aż palnik się zapali. Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu 10 sekund, zbliż zapałkę do brzegu palnika.
- Dopasuj wielkość płomienia do wymiarów naczynia, ustawiając jedną z 2 wielkości płomienia: NAJWIĘKSZY PŁOMIEŃ ( ) lub MAŁY PŁOMIEŃ ( ). Nie używaj naczyń o średnicy poniżej 10 cm ani powyżej 20 cm.

l) GASZENIE PALNIKA (w zależności od modelu)

Przekręć gałkę (oznaczoną literami) w położenie OFF (●), a następnie zamknij zawór butli gazowej, jeżeli grill nie działa.

m) WYMIANA BUTLI GAZOWEJ

- Wykonywać te czynności w miejscu dobrze wentylowanym i nigdy przy obecności otwartego ognia, iskry, lub innego źródła ciepła.
- Przekręcić gałki regulujące do pozycji "OFF (●), a następnie zamknąć zawór butli gazowej.
- Odkręcić zawór redukcyjny, sprawdzić czy uszczelka jest w dobrym stanie.
- Ustawić pełną butlę, przykręcić zawór redukcyjny uważając, aby przewód nie został skręcony lub rozciągnięty.

n) UŻYTKOWANIE

Przy pierwszym użyciu rozgrzej grill z zamkniętą pokrywą i palnikami ustawionymi na największy płomień ( ) przez około 30 minut, aby usunąć z części zapach świeżej farby.

Przy zwykłym użyciu rozgrzej grill z zamkniętą pokrywą przez 15 do 20 minut, aby ruszty osiągnęły właściwą temperaturę.

Siła ognia określająca prędkość grillowania może być regulowana za pomocą pokręteł: od pozycji „NAJWIĘKSZY PŁOMIEŃ” ( ) do pozycji „MAŁY PŁOMIEŃ” ( ).

W celu zmniejszenia przylegania potraw do rusztu podczas pieczenia należy nasmarować ją olejem (np. słonecznikowym) przed pieczeniem. Umyć grill po każdym pieczeniu w celu uniknięcia zbierania się tłuszczu i zmniejszenia ryzyka zapalenia się tłuszczu.

Ważne:
Jeżeli podczas użytkowania urządzenia jeden lub wiele palników zgaśnie, należy natychmiast ustawić pokrętła regulacji w pozycję „OFF” (wyłączone). Otwórz pokrywę. Odczekaj 5 minut, aby umożliwić usunięcie niespalonego gazu. Palnik można bezpiecznie zapalić dopiero po upłynięciu tego czasu.

PL

o) CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Nigdy nie dokonuj zmian w urządzeniu; każda modyfikacja może okazać się niebezpieczna. Aby utrzymać Państwa urządzenie w doskonałym stanie funkcjonowania, należy myć je okresowo (po 4 lub 5 użytkowaniach).
Poczekać, aby urządzenie ostygło przed jakąkolwiek operacją oczyszczania.
Jeśli urządzenie nie było używane przez ponad 30 dni, sprawdzić również, czy otwory rurek palnika nie zostały zapchane przez pajęczyny, co mogłoby spowodować zmniejszenie wydajności grila, oraz niebezpieczne zapalenie się gazu poza palnikiem.
Jeśli to konieczne, przeczyść otwory zwężki Venturiego (patrz ilustracja powyżej) lub palnika.

Otwory przewodu Venturiego palnika



- Części na dnie misy
Po każdym użyciu te części należy wyczyścić gąbką zwilżoną środkiem do mycia naczyń. Nie używaj środków o działaniu ściernym.

- Ścianki paleniska, tablica sterownicza
Myć okresowo te części przy pomocy gąbki nasączonej płynem do mycia naczyń, nie używać środków ściernych.

- Płyty grzewcze
Przed rozpoczęciem czyszczenia należy odczekać, aż ostygną. Należy używać środka czyszczącego Campingaz® BBQ „Cleaner Spray” i szczotek do czyszczenia grilla.
Po wyczyszczeniu i wysuszeniu płyt grzewczych należy je lekko zwilżyć tłuszczem, aby zapewnić ochronę przed korozją, aby nie rdzewiały i nie przywierały do nich przygotowywane potrawy.
Campingaz® zaleca stosowanie olejów roślinnych i rozprowadzanie cienkiej warstwy tłuszczu na rusztach za pomocą bibuły.

Uwaga: nie myć w zmywarce do naczyń, wytrzeć przed suszeniem.

- **Szybki pokrywy**
Myj szybki regularnie środkiem do mycia szyb lub środkiem do czyszczenia wkładów do kominka. W razie problemów wyjmij szybkę z pokrywy i wyczyść ją środkiem do czyszczenia piekarników.

- **Powierzchnie metalowe w bezpośredniej bliskości palników**
Te części metalowe są pokryte aluminium. Nie używaj nigdy środków czyszczących do piekarników, które mogą uszkodzić aluminium.

- **Części ceramiczne**
Elementy ceramiczne są aktywnymi częściami palnika. Podczas użytkowania rozgrzewają się do czerwoności. Nie myj, nie zwilżaj ani nie przecieraj elementów ceramicznych. Może to spowodować ich uszkodzenie.

p) SZYBKA POKRYWY

Unikaj szoków termicznych (kontakt zimnej wody z gorącą szybą)

q) SPOSOBY PRZYGOTOWYWANIA POTRAW

PL

Grill C-Line został zaprojektowany specjalnie, by umożliwić łatwe i wygodne przygotowywanie potraw o charakterystycznym smaku i aromacie, ze względu na które grill jest tak bardzo popularny.
Dzięki grillowi C-Line można spokojnie piec tłuste mięsa (kiełbasy, merguez, udka kurczęcia itp.) bez obawy, że z grilla buchną nagle płomienie.
Grill C-Line został również specjalnie zaprojektowany do szybkiego pieczenia chrupiących mięs na rożnie (sprzedawanym osobno).
Podczas pieczenia tłuszcz spływa na reflektor termiczny na dnie zbiornika. Stykając się z nim, woda zawarta w tłustym sosie paruje i nadaje aromat mięsu.

Uwaga: aby zapobiec przywieraniu mięsa do grilla, wystarczy posmarować grill odrobiną oleju spożywczego lub przetrzeć go natłuszczonym papierem. Nie kładź niczego na zimnym grillu. Potrawy delikatne, które mogą łatwo przywierać, lepiej układać na folii aluminiowej.

1 - pieczenie na rożnie: (część sprzedawana osobno)
Do pieczenia na rożnie można przygotowywać kawałki mięsa lub drobiu o regularnym kształcie. Należy nabić je w środku i unieruchomić dwoma specjalnymi widełkami. Przed nabiciem drobiu w całości na rożno należy go starannie obwiązać.
Do pieczenia na rożnie należy zdjąć co najmniej jeden ruszt.
Można również umieścić na dnie naczynia tackę z folii aluminiowej, na której będzie się zbierał spływający sos. Przed włączeniem silnika należy koniecznie upewnić się, że rożno może się swobodnie obracać.

2 - Grill – pokrywa zamknięta lub otwarta
Umieść grillowane dania bezpośrednio na ruszcie. Obracaj i przesuwaj grillowane potrawy w zależności od stopnia wypieczenia oraz upodobań swoich i gości.
Zamknięcie pokrywy powoduje zwiększenie temperatury, co oznacza szybsze pieczenie. Mimo to, aby nie przypalić przygotowywanych potraw, zaleca się ich doglądać i ustawić gałki w pozycji „mały płomień”.

3 - Piekarnik – pokrywa zamknięta
Grill może służyć również do pieczenia zapiekanek, pizzy, sufletów itp. Po ustawieniu maksymalnego płomienia piekarnik jest bardzo gorący. W związku z tym zaleca się dostosować temperaturę pieca do przygotowywanego dania.

4 - Powolne pieczenie – pokrywa zamknięta
Zapal tylko jeden palnik i umieść pieczone potrawy bezpośrednio na ruszcie. Ustaw odległość potrawy od palnika oraz siłę płomienia w zależności od żądanej szybkości pieczenia.

5 - Blacha
Grill może być używany jako blacha na połowie powierzchni do pieczenia. Jeżeli Twój model nie jest wyposażony w blachę, wymień jeden z rusztów na emaliowaną płytę stalową (część sprzedawana osobno).
Smażenie na blasze powinno się stosować do dań delikatnych (ryby, owoce morza, warzywa...). Do przyrządzania tłustych potraw (pierś z kaczki, udka kurczaka...) należy używać ażurowego rusztu, aby zapobiec zbieraniu się tłuszczu, który mógłby zapalić się na płycie.
Uwaga: Używaj wyłącznie odpowiednich akcesoriów. Nigdy nie używaj jednocześnie 2 pełnych płyt.

6 - Pieczenie w folii
Owiń starannie przygotowywaną potrawę w spożywczą folię aluminiową, aby zapobiec wyciekaniu sosu. Ta metoda nadaje się szczególnie do pieczenia ryb, warzyw, ziemniaków itp.

NIGDY NIE ZAKRYWAJ CAŁKOWICIE RUSZTU FOLIĄ ALUMINIOWĄ.
NIGDY NIE UŻYWAJ GRILLA BEZ REFLEKTORA TERMICZNEGO UMIESZCZONEGO NA DNIE URZĄDZENIA.

r) PRZECHOWYWANIE

- Zamknąć zawór butli gazowej po każdym użyciu.
- Jeśli przechowujecie grill wewnątrz pomieszczeń, odłączyć grilla od gazu.
- Jeśli przechowujecie grilla na zewnątrz, radzimy przykrywać urządzenie pokrowcem ochronnym.
- W przypadku dłuższego okresu bez używania, zaleca się przechowywać urządzenie w miejscu suchym i osłoniętym (np. Garaż).

s) WYPOSAżENIE DODATKOWE

ADG zaleca systematyczne użytkowanie grilów gazowych wraz z wyposażeniem dodatkowym i częściami wymiennymi marki Campingaz. ADG uchyla się od odpowiedzialności w przypadku szkód lub nieprawidlowego dzialania zaistnialych w wyniku stosowania wyposażenia dodatkowego i/lub części wymiennych innej marki.

Nieprawidłowości / Porady

Nieprawidłowości	Prawdopodobne przyczyny / porady
Palnik nie zapala się	- Zły dopływ gazu - Zawór redukcyjny nie funkcjonuje - Przewód, kurek, przewód Venturiego lub otwory palnika są zatkane - Przewód Venturiego nie pokrywa iniektora
Palnik strzela, lub gaśnie	- Sprawdzić czy jest jeszcze gaz - Sprawdzić podłączenie przewodu - Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży
Płomienie dmuchane zmieniające się	- Nowa butla mogąca zawierać powietrze. Przy dalszym funkcjonowaniu wada zniknie - Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży
Duży pióropusz płomieni na powierzchni palnika	- Obsada iniektora jest w złej pozycji w przewodzie Venturiego. Poprawić ułożenie zwężki Venturiego. - przewód Venturiego jest zapchany (np. Przez pajęczyny). Wyczyścić zwężkę Venturiego. - Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży
Płomień na iniektorze	- Butla jest prawie pusta - Wymienić butlę i nieprawidłowość zniknie - Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży
Tłuszcz zapala się w nienormalny sposób	- System odprowadzania tłuszczu jest zatkany *i/lub* reflektor jest pokryty tłuszczem: wyczyść oba elementy. - Temperatura grilla jest zbyt wysoka: zmniejsz płomień.
Palnik zapala się od zapałki, lecz zapalarka elektroniczna nie działa	- Przycisk, przewód lub elektroda uszkodzone Skontrolować połączenia kabla zapalnika - Skontrolować stan ceramiki i przewodu połączenia - Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży
Ulatniajacy się gaz zapala się przy połączeniu	- Połączenie nieszczelne - Zamknąć natychmiast dopływ gazu - Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży
Niewystarczajace ciepło	- Iniektor lub przewód Venturiego zapchane - Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży
Ulatniajacy się gaz zapala się za gałką regulującą	- Kurek uszkodzony - Wyłączyć urządzenie - Skonsultować się z Serwisem Po Sprzedaży
Ulatniajacy się gaz zapala się pod pulpitem	- Wyłączyć urządzenie - Zamknąć butlę - Skontaktować się z Serwisem Po Sprzedaży

PL

WARUNKI GWARANCJI

- Produkt objęty jest pełną gwarancją w zakresie części i wykonawstwa przez okres 2 (dwóch) lat od daty zakupu.
- Gwarancja ma zastosowanie, gdy dostarczony produkt nie jest zgodny z zamówieniem lub jest wadliwy, jeśli do reklamacji dołączony jest dowód zakupu potwierdzający datę zakupu (np. faktura, paragon kasowy) oraz opis napotkanego problemu.
- Przed odesłaniem do zatwierdzonego centrum obsługi posprzedażnej produktu zasilanego gazem, należy odłączyć go od wkładu lub butli, do której był podłączony.
- Produkt zostanie naprawiony, wymieniony, lub klient uzyska zwrot pieniędzy – w całości lub części.
- Gwarancja traci ważność i nie ma zastosowania, jeśli szkoda zaistniała w wyniku (i) nieprawidłowego użycia lub przechowywania produktu, (ii) niewłaściwej konserwacji produktu lub konserwacji niezgodnej z instrukcją obsługi, (iii) napraw, modyfikacji, konserwacji produktu przez nieupoważnioną osobę trzecią lub (iv) stosowania części zamiennych innych niż oryginalne.
- **UWAGA:** z zakresu gwarancji wykluczone jest użytkowanie produktu do celów zawodowych.
- Żadne czynności wykonane w okresie obowiązywania gwarancji nie mają wpływu na datę wygaśnięcia gwarancji.
- Niniejsza gwarancja nie ogranicza w żaden sposób praw konsumenta.
- Z wszelkimi reklamacjami prosimy zwracać się do naszego działu obsługi klientów.

Jeśli nie zdołają Państwo rozwiązać problemu, prosimy skontaktować sie z punktem sprzedaży lub zadzwonić pod numer telefonu:

web site: www.campingaz.com

Utilización y mantenimiento



- No utilizar carbón de madera.
- No utilizar un manorreductor regulable
- No poner placas metálicas no diseñadas o no recomendadas por CAMPINGAZ sobre la rejilla de cocción o en su lugar.
- Limpiar regularmente las piezas del fondo de la cubeta, para evitar los riesgos de inflamación de las grasas.

No respetar estas reglas de utilización puede deteriorar gravemente su aparato.

a) PARA SU SEGURIDAD

- No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos inflamables cerca del aparato. En caso de olor a gas:
  1)Cierre el grifo de la botella de gas o del regulador.
  2) Apague cualquier llama viva.
  3) Abra la tapa.
  4) Si el olor persiste, ver Punto **f** ó recurra inmediatamente a su vendedor.
- No obstruir el orificio situado en el fondo de la cubeta

b) LUGAR DE UTILIZACIÓN

- Este aparato sólo se debe utilizar en el exterior de los locales.
- **Atención**: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Aleje a los niños.
- No debe haber ningún material combustible en un radio de aproximadamente 60 cm alrededor del aparato.
- No desplace el aparato durante su funcionamiento.
- Utilice el aparato sobre un suelo bien horizontal.
- Prevea un caudal de renovación de aire de 2 m^3/kW/hora.

ES

c) BOTELLA DE GAS

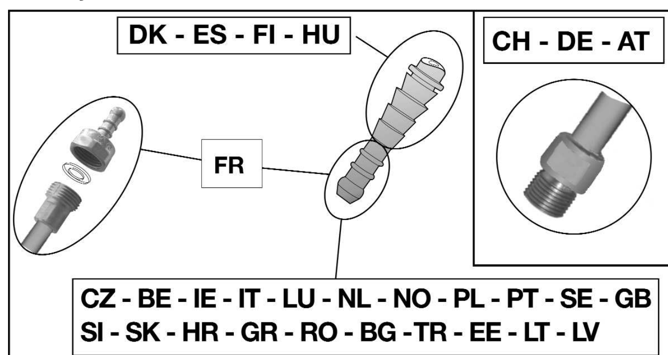
Este aparato está ajustado para funcionar con botellas butano/propano de 4,5 hasta 15 kg. equipadas con un regulador apropiado :

- **Francia, Bélgica, Luxemburgo, Reino Unido, Irlanda, Portugal, España, Italia, Croacia, Grecia:** butano 28-30 mbar / propano 37 mbar.
- **Países Bajos, Repúiblica Checa, Eslovaquia, Eslovenia, Hungría, Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Bulgaria, Turquía, Rumania, Lituania, Letonia, Estonia:** butano 30 mbar / propano 30 mbar.
- **Polonia:** propano 37 mbar.
- **Suiza, Alemania, Austria:** butano 50 mbar / propano 50 mbar.

Conecte o cambie siempre la botella en un lugar bien aireado, y nunca en presencia de una llama, chispa o fuente de calor.
La botella de gas provista del reductor no debe ser colocada bajo la parrilla si su altura total es superior a 56 cm.
Cuando la botella de gas está bajo la parrilla, debe estar atada al chasis de la barbacoa con la correa suministrada.

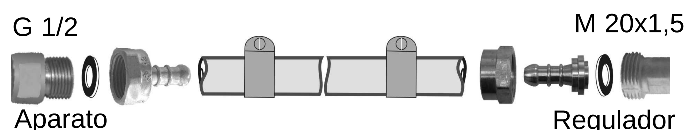
d) TUBO

Montaje del tubo

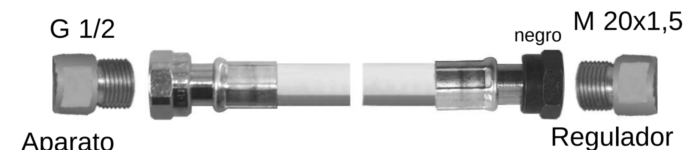


Francia (según modelo)
El aparato puede ser utilizado con 2 clases de tubos flexibles:

a) tubo flexible para ser enmanguitado en los extremos de anillo del lado aparato y del lado regulador, sujeto por collarines (según la norma XP D 36-110). Longitud aconsejada: 1,25 m.



b) tubo flexible (según la norma XP D 36-112) equipado con una tuerca de rosca G 1/2 para enroscado en el aparato y una tuerca de rosca M 20x1,5 para enroscado en el regulador; longitud aconsejada: 1,25 m.



El aparato tiene un enchufe de rosca con entrada Gas G 1/2 suministrado con la punta de anillo NF y la junta ya montadas.

1) Para utilizar el aparato con el tubo flexible XP D 36-110: (solución d) a))
- enmanguitar a fondo el tubo flexible en la punta de anillo del aparato y del regulador.
- deslizar los collarines detrás de los 2 primeros resaltes de las puntas y apretarlos hasta que se rompa el cabezal de apriete.



- la estanqueidad será comprobada según las indicaciones del párrafo f).

2) Para utilizar el aparato con el tubo flexible XP D 36-112, las tuercas G ½ y M 20 x 1,5: (solución d) b))
- desenroscar y retirar la punta de anillo NF para liberar el enchufe de entrada G1/2.
- retirar la junta
- enroscar la tuerca de rosca G 1/2 del tubo en el enchufe de entrada del aparato y la tuerca de rosca M20x1,5 en el enchufe de salida del regulador, según las indicaciones del tubo flexible.
- utilizar una llave para apretar o aflojar la tuerca de rosca.
- utilizar una llave para inmovilizar el enchufe de salida del regulador.
- la estanqueidad será comprobada según las indicaciones del párrafo f).

Comprobar que el tubo flexible se despliega normalmente, sin torsión ni tracción, ni contacto con las paredes calientes del aparato.

Deberá ser cambiado cuando se alcance la fecha de caducidad indicada en el tubo y en todos los casos si está deteriorado o si está agrietado.

Bélgica, Luxemburgo, Países Bajos, Reino Unido, Irlanda, Polonia, Portugal, España, Italia, República Checa, Eslovaquia, Eslovenia, Croacia, Hungría, Noruega, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Suiza, Grecia, Bulgaria, Turquía, Rumania, Lituania, Letonia, Estonia:
El aparato está equipado con un extremo anillado. Se debe utilizar con un tubo flexible de calidad adaptado a la utilización de gas butano y propano. Su longitud no deberá sobrepasar 1,20 m. Debe ser cambiado si está deteriorado, agrietado o cuando lo exigen las normas nacionales. No tire del tubo ni lo perfore. Manténgalo siempre alejado de la piezas que puedan calentarse.

Suiza, Alemania, Austria:
Este aparato debe ser utilizado con un tubo flexible de calidad adaptada a la utilización del butano y del propano. Su longitud no deberá sobrepasar 1,50 m. Debe ser cambiado si está deteriorado, agrietado o cuando lo exigen las normas nacionales. No jalar el tubo en el extremo del aparato, apretar la tuerca del tubo y mantenerlo alejado de las piezas que pudieran calentarse.
Empalme del tubo flexible : para conectar el tubo en la punta del aparato, apretar la tuerca del tubo con fuerza pero no de manera excesiva, con una llave apropiada: llave del 17.

e) TAPA

Manipule la tapa con precaución, en particular durante el funcionamiento. No se incline sobre el fogón.

f) PRUEBA DE ESTANQUIDAD

1) Opere en el exterior de los locales, alejando los materiales inflamables. No fume.
2) Asegúrese de que los mandos de regulación se encuentren en la posición "OFF " (●).
3) Ajuste a fondo las extremidades del tubo flexible en la canuta del regulador y sobre la barbacoa (situada detrás del tablero de mandos) Aplique agua jabonosa en las cánulas para facilitar el ajuste.
4) Coloque el regulador de la botella de gas.
5) No buscar las fugas con una llama, utilizar un líquido detector de fugas gaseosas.
6) Ponga el liquido en los lugares indicados en el dibujo (los mandos de regulación deben permanecer cerrados: posición OFF). Abra el grifo de la botella de gas o del regulador.



7) Si se forman burbujas significa que existe fuga de gas.
8) Para suprimir la fuga, ajuste la tuerca de fijación del regulador en la botella, después asegúrese de que la junta está en buen estado, o bien introduzca a fondo el tubo en la tetina. Si hubiese una pieza defectuosa, sustitúyela. No se debe poner en funcionamiento el aparato antes de que haya desaparecido la fuga.
9) Cierre el grifo de la botella de gas o del regulador.

Importante:
Jamás utilice una llama para detectar una fuga de gas. Por lo menos una vez al año se debe efectuar un control y buscar fugas de gas cada vez que se cambie la botella.

g) ANTES DE LA PUESTA EN MARCHA

No ponga en marcha el aparato antes de leer atentamente y comprender todas las instrucciones. También asegúrese de que:
- No hay fugas.
- Los tubos Vénturi no se encuentran obstruidos.
- El tubo no está en contacto con piezas que puedan calentarse.
- Que llegado el caso las aberturas de ventilación del alojamiento del recipiente de gas no están taponadas.

h) ENCENDIDO DE LOS QUEMADORES DE LA BARBACOA

- Abra la tapa.
- Cerciorarse de que los mandos de ajuste están en posición "OFF" (●).
- Pulse y gire el botón de ajuste en el sentido contrario a las agujas de un reloj y póngalo en la posición de caudal pleno (🔥), y luego pulse inmediatamente el botón de encendido (✶). Mantener pulsado hasta el encendido.
- Si el quemador no se enciende al cabo de 10 segundos, esperar 5 minutos e intentar de nuevo.

Cuando el quemador está encendido, el otro quemador puede encenderse de dos maneras:
- ❐ La primera consiste en repetir la operación de encendido descrita arriba.
- ❐ La segunda posibilidad consiste en abrir sencillamente el segundo grifo girado el mando hacia la posición de plena potencia (🔥).

También pueden encenderse los 2 quemadores simultáneamente. Abrir los 2 grifos a plena potencia y pulsar el botón de encendido hasta el encendido (10 segundos).

Si el encendido electrónico no funciona, utilizar el encendido manual (párrafo siguiente).

i) ENCENDIDO MANUAL DE LA BARBACOA

- Abra la tapa.
- Cerciorarse de que las maneras de ajuste están en posición "OFF" (●).
- Retirar una parrilla de cocción para tener un acceso libre a la superficie de los quemadores. Abrir la maneta de ajuste hasta la posición PLENA POTENCIA (🔥). Acercar una cerilla encendida al quemador correspondiente.

Cuando el quemador está encendido, el otro quemador puede encenderse de dos maneras:
- ❐ La primera consiste en repetir la operación de encendido descrita arriba.
- ❐ La segunda posibilidad consiste en abrir sencillamente el segundo grifo girado la maneta hacia la posición de plena potencia (🔥).

También pueden encenderse los 2 quemadores simultáneamente. Abrir los 2 grifos a plena potencia y acercar una cerilla a los 2 quemadores.

ES

ES

j) APAGADO DE LA BARBACOA

Vuelva a colocar los mandos de regulación en posición "OFF" (●), luego cierre el grifo de la botella o del regulador.

k) ENCENDIDO DEL HORNILLO (según modelo)

El hornillo puede funcionar solo o al mismo tiempo que el grill.

Encendido:
- Abrir el grifo de la bombona de gas.
- Comprobar la estanqueidad del circuito de gas desde la bombona hasta el hornillo (véase el párrafo F)
- Pulsar y girar la maneta de mando del hornillo (marcada) hasta la posición PLENA POTENCIA ().
- Pulsar el botón de encendido (✶) hasta el encendido. Si no se enciende al cabo de 10 segundos, acerca una cerilla hasta el borde del quemador.
- Ajustar la llama a la dimensión del recipiente utilizando las 2 posiciones: POTENCIA PLENA () o POTENCIA REDUCIDA (). No utilizar recipientes con diámetro inferior a 10 cm o superior a 20 cm.

l) APAGADO DEL HORNILLO (según modelo)

Llevar la maneta de regulación (marcada) a la posición OFF (●) y luego cerrar el grifo de la bombona de gas si el grill no está en funcionamiento.

m) CAMBIO DE LA BOTELLA DE GAS

- Opere siempre en un lugar aireado y jamás en presencia de una llama, chispa o fuente de calor.
- Vuelva a colocar los mandos de regulación en posición OFF (●), luego cierre el grifo de la botella o del regulador.
- Quite el regulador, compruebe que la junta se encuentre en buen estado de estanquidad.
- Coloque la botella llena en su sitio, vuelva a colocar el regulador, cuidando de que el tubo no se dañe.

n) UTILIZACIÓN

En la primera utilización, calentar la barbacoa con la tapa cerrada con sus quemadores en la posición de plena potencia () durante unos 30 minutos, para que desaparezcan los olores de pintura de las piezas nuevas.

En funcionamiento normal, calentar la barbacoa con la tapa cerrada durante 15 a 20 minutos para que las parrillas de cocción estén a la temperatura correcta.

La velocidad de cocción puede ser regulada en función de la posición de los botones de ajuste: entre la posición caudal pleno () y la posición caudal reducida ().

Para reducir la adhesión de los alimentos en las parrillas de cocción, antes de colocar los alimentos untar ligeramente las parrillas de cocción con aceite de alimentación.
Para reducir la inflamación de las grasas durante la cocción, retirar el exceso de grasa de la carne antes de la cocción. Limpiar la barbacoa después de cada cocción para evitar la acumulación de grasas y reducir el riesgo de inflamación.

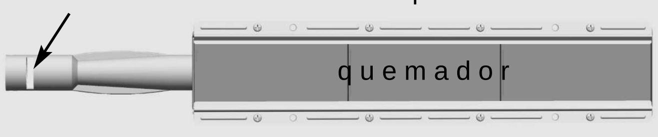
Importante:
Si durante el funcionamiento del aparato se apagara uno o varios quemadores, ponga inmediatamente los botones de ajuste en "OFF" (●). Abra la tapa. Espere 5 minutos para que los gases no quemador se evacuen. Realice otra vez la operación de encendido sólo después de transcurrido este plazo.

o) LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Jamás modifique el aparato: toda modificación puede ser peligrosa.
Espere que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo.

Quemador: cada tres meses se debe limpiar y controlar el quemador.
Verifique que los orificios de salida del quemador no se encuentren obstruidos y déjelos secar antes de volver a utilizarlo. Si fuese necesario, utilice un cepillo metálico para desobturar los orificios de salida del quemador.
Vuelva a instalar el quemador correctamente en el fondo del depósito.
Limpie los orificios del tubo venturi (véase la figura de abajo) o llegado el caso el quemador.

Orificios de los tubos Venturi del quemador



- **Piezas del fondo de la cubeta:**
  Limpiar estas piezas después de cada utilización utilizando una esponja con producto lavavajillas. No utilizar productos abrasivos.

- **Paredes del hogar, tablero de mandos:**
  Limpie también periódicamente estos elementos con una esponja con jabón líquido para vajilla. No utilice productos abrasivos.

- **Placas de cocción:**
  Espere a que la placa se enfríe antes de realizar cualquier operación de limpieza. Utilice un producto de limpieza Campingaz® BBQ "Cleaner Spray" y cepillos para barbacoas.
  Después de haber limpiado y secado las parrillas de cocción, úntelas ligeramente con grasa para protegerlas de la corrosión y evitar que se herrumbren y que se peguen a los alimentos.
  Campingaz® recomienda la utilización de aceite vegetal, para extender una capa fina de materia grasa en las parrillas de cocción por medio de papel absorbente.

  Después de quitar los trozos de carne que se quedan en la plancha podrá lavarla en el lavavajillas para así quitarle la grasa.

- **Cristales de la tapa:**
  Limpiar periódicamente con un producto lavavajillas o un detergente para insertos de chimenea. En caso de dificultades, retirar el cristal de su tapa y limpiarlo con producto de limpieza de hornos.

- **Superficies metálicas que rodean directamente los quemadores:**
  Estas piezas metálicas están recubiertas de aluminio. No utilizar en ningún caso productos de limpieza para hornos, que podrían atacar el aluminio.

- **Cerámicas:**
  Las cerámicas son los componentes activos del quemador. Enrojecen durante la utilización. No limpiarlas, mojarlas ni frotarlas. Esto podría deteriorarlas.

p) CRISTAL DE LA TAPA

Evitar los choques térmicos (agua fría en contacto con el cristal caliente).

q) MÉTODOS DE COCCIÓN

Su barbacoa C-Line ha sido diseñada especialmente para permitirle una cocción fácil y cómoda, dando a los productos el ahumado especial que supone el encanto de la cocción a la barbacoa.
Gracias a su barbacoa C-Line, podrá cocinar con total tranquilidad las carnes grasas (salchichas, chorizos, muslos de pollo…) sin llamaradas.
Del mismo modo, su barbacoa C-Line ha ha sido diseñada especialmente con un asador giratorio (vendido separado).
En la cocción, las grasas caen sobre el reflector térmico del fondo de la cubeta. En su contacto, el agua contenida en las grasas se evapora y da más sabor a la carne.

Nota: Para evitar que los trozos se peguen a la parrilla, basta untar la parrilla con aceite alimentaria o frotarlo con un papel untado con grasa. No colocar nada en la parrilla fría. Los alimentos delicados que podrían pegarse se colocan preferentemente sobre una hoja de papel de aluminio.

1- cocción con el asador giratorio (vendido separado)
Pueden prepararse con el asador los trozos de carne y las aves de forma regular, que se clavan por el medio antes de fijarlas con las 2 horquillas previstas al efecto. Es preciso procurar atar cuidadosamente las aves antes de ponerlas en el asador giratorio.
Para asar así, retirar como mínimo una parrilla de cocción. También puede colocarse una barquilla de aluminio en el fondo de la cubeta para recuperar el jugo de la cocción.
Procurar no poner en marcha el motor hasta haber comprobado que el asador puede girar libremente.

2 - Cocción al grill - Tapa abierta o cerrada
Colocar directamente las piezas a cocinar sobre la parrilla de cocción. Dar la vuelta o cambiar de lugar las piezas a cocinar en función del grado de cocción y de los gustos de cada comensal.
La tapa cerrada origina un aumento del calor y permite una cocción más rápida. Sin embargo, para no carbonizar las piezas, recomendamos vigilar la cocción y, llegado el caso, poner las manetas de regulación en la potencia mínima.

3 - Cocción al horno - Tapa cerrada
También puede cocer en la barbacoa gratinados, pizzas, suflés… En la potencia máxima, su horno está muy caliente. Recomendamos regular la temperatura del horno en función del plato cocinado.

4 - Cocción lenta - Tapa cerrada
Encender un solo quemador y colocar el trozo a cocinar sobre la parrilla de cocción. Variar la distancia de la pieza al quemador así como la potencia del quemador según la velocidad de cocción deseada.

5 - Plancha
Puede utilizar su barbacoa en modo plancha sobre una mitad de la superficie de cocción. Si su modelo no está dotado con este accesorio, reemplace una de las parrillas de cocción por una placa de acero esmaltado (accesorio vendido separado).
La cocción a la plancha ha de reservarse a los platos delicados (pescado, crustáceos, verduras…). Para cocer piezas grasas (magret de pato, muslos de pollo...), utilizar la rejilla, para evitar la acumulación de las grasas que podrían inflamarse en la placa.
Cuidado: Utilizar exclusivamente el accesorio previsto al efecto. No utilizar nunca 2 placas al mismo tiempo.

6 - Cocción con papel de aluminio
Rodear cuidadosamente la pieza a cocinar en papel de aluminio, para evitar la pérdida de jugo. Este método conviene especialmente para el pescado, las verduras, las patatas, etc.

NO RECUBRIR NUNCA TOTALMENTE LA PARRILLA DE COCCIÓN CON PAPEL DE ALUMINIO.
NO UTILICE NUNCA SU BARBACOA SIN EL DEFLECTOR TÉRMICO CON FORMA DE W EN EL FONDO DE LA CUBA.

r) ALMACENAMIENTO

- Cierre el grifo de la botella después de cada utilización.
- Si se guarde la barbacoa en el interior, desconecte la alimentación de gas.
- Si se guarda en el exterior, se aconseja utilizar una funda de protección.
- En caso de no utilizarlo durante un largo tiempo, se recomienda guardarlo en un lugar seco y protegido (ej. : garaje).

s) ACCESORIOS

ADG recomienda utilizar sistemáticamente sus barbacoas de gas con los accesorios y piezas de repuesto de marca Campingaz. ADG declina toda clase de responsabilidad en caso de daños o de mal funcionamiento provocado por la utilización de accesorios o de piezas de repuesto de marca diferente.

Anomalás / remedios

Anomalás	Causas probables remedio
El quemador no se enciende	- Llegada incorrecta del gas - El manorreductor no funciona - Tubo, grifo, tubo Venturi u orificios del quemador obstruidos - El tubo Venturi no cubre el inyector
El quemador falla o se apaga	- Verificar si hay gas - Verificar la conexión del tubo - Consultar al Servicio posventa
Llamas violentas inestables	- Botella nueva que puede contener aire. - Dejar funcionar y el defecto desaparecerá - Consultar al Servicio posventa
Gran bocanada de llamas en la superficie del quemador	- El portainyector está mal posicionado en el tubo Venturi. Vuelva a colocar el venturi - El tubo Venturi está obstruido (por ejemplo: telarañas). Limpie el venturi - Consultar al Servicio posventa
Llama en el inyector	- La botella está casi vacía. Cambiar la botella y el defecto desaparecerá - Consultar al Servicio posventa
La grasa se inflama de manera anormal	- El sistema de flujo de la grasa está taponado *y/o* el reflector está cubierto de grasa: limpiarlos. - Temperatura del grill demasiado alta: bajar la potencia.
El quemador se enciende con una cerilla pero no con el encendido electrónico	- Botón, hilo o electrodo defectuosos - Controlar las conexiones del cable del encendedor - Controlar el estado de la cerámica y del cable de conexión - Consultar al Servicio posventa
Fuga inflamada en el empalme	- Empalme no estanco - Cerrar inmediatamente la llegada del gas - Consultar al Servicio posventa
Calor insuficiente	- Inyector o tubo Venturi obstruidos - Consultar al Servicio posventa
Fuga inflamada detrás del botón de regulación	- Grifo defectuoso - Parar el aparato - Consultar al Servicio posventa
Fuga inflamada debajo de la consola	- Parar el aparato - Cerrar la botella - Consultar al Servicio posventa

ES

CONDICIONES DE APLICACIÓN DE LA GARANTÍA

- El producto tiene una garantía total piezas y mano de obra de 2 (dos) años a contar de su fecha de compra.
- La garantía se aplica cuando el producto suministrado no está en conformidad con el pedido o cuando se avería, a condición de que la reclamación se acompañe con una pieza justificativa de la fecha de compra (ej.: factura, ticket de caja) y de una descripción del problema encontrado.
- Cualquier producto que funcione con gas deberá ser separado del cartucho o del cilindro al que está conectado antes de ser enviado al servicio postventa oficial.
- El producto será reparado, reemplazado o reembolsado, en totalidad o en parte.
- La garantía es nula y no se aplica cuando el problema resulta de: (i) un empleo o un almacenamiento incorrecto del producto; (ii) la falta de mantenimiento del producto o si resulta de un mantenimiento no conforme con las instrucciones de utilización; (iii) la reparación, modificación, mantenimiento de la barbacoa por un tercero no homologado: (iv) la utilización de piezas de repuesto que no serían de origen.
- **NOTA:** El uso profesional de este producto queda excluido de la garantía.
- Cualquier operación de tratamiento durante el período de garantía no tiene incidencia en la fecha de expiración de la garantía.
- Esta garantía no suprime los derechos legales del consumidor.
- Consulte con nuestro servicio Clientes para cualquier reclamación.

PRODUCTOS COLEMAN SA

Cañada Real de las Merinas Nº 13, planta 5ª - Centro de Negocios Eisenhower
28042 MADRID

Tel: +34-91-275-43-96
Fax: +34-91-275-43-97

www.campingaz.com

ANVENDELSE OG VEDLIGEHOLDELSE



- Anvend udelukkende trækul
- Anvend ikke en justerbar ventil
- Metalplader der ikke er fabrikeret eller anbefalet af CAMPINGAZ må ikke bruges på eller i stedet for grillristen.
- Delene på bunden af karret skal rengøres regelmæssigt for at forekomme fare for forbrænding af fedtstofferne.

MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DISSE ANVENDELSESANVISNINGER KAN MEDFØRE EN ALVORLIG FORRINGELSE AF APPARATET.

a) VEDRØRENDE SIKKERHED

- Der må ikke opbevares eller anvendes benzin eller andre antændelige væsker eller dampe i nærheden af apparatet.
  Ved gaslugt:
  1) Skal der lukkes for gasflaskens hane.
  2) Skal al åben ild slukkes.
  3) Skal låget åbnes.
  4) Hvis der fortsat lugter af gas, skal man enten se punkt **f** eller straks kontakte forhandleren.
- Hullet placeret på bunden af karret må ikke tilstoppes

b) ANVENDELSESSTED

- Apparatet må kun anvendes i fri luft.
- **BEMÆRK:** de tilgængelige dele kan blive meget varme. Hold børn på afstand af apparatet.
- Der må ikke forefindes brændbare stoffer inden for en radius på ca. 60 cm fra apparatet.
- Flyt ikke apparatet, mens det anvendes.
- Anvend apparatet på en plan flade.
- Sørg for gennemstrømning af frisk luft på 2 m^3/kW/h.

c) GASFLASKE

Apparatet er indstillet til at blive anvendt sammen med butan-/propanflasker på 4,5 til 15 kg, der er udstyret med en passende ventil:

- **Frankrig, Belgien, Luxembourg, Storbritannien, Irland, Portugal, Spanien, Italien, Kroatien, Grækenland:** butan 28 mbar / propan 37 mbar.

- **Holland,Tjekkiet, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Ungarn, Slovenien, Slovakiet, Bulgarien, Tyrkiet, Rumænien, Litauen, Letland, Estland:** butan 30 mbar / propan 30 mbar.

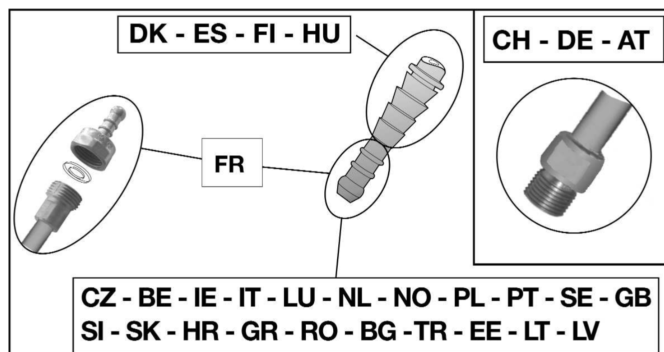
- **Polen:** propan 37 mbar.

- **Schweiz, Tyskland, Østrig:** butan 50 mbar / propan 50 mbar.

Tilslutning eller udskiftning af flasken skal altid ske på et sted med stor luftcirkulation og aldrig i nærheden af åben ild, gnister eller varmekilder.
Gasflasken, som er udstyret med en trykaflastningsventil, må ikke placeres under barbecuen, hvis dens højde i alt er over 56 cm.
Når gasflasken installeres under barbecuen, skal den sættes fast til grillens chassis ved hjælp af den medfølgende gjord.

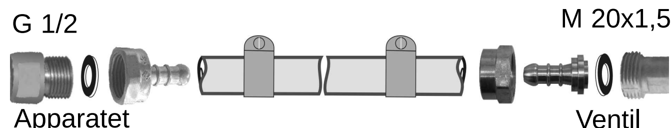
d) SLANGE

Montering af slange

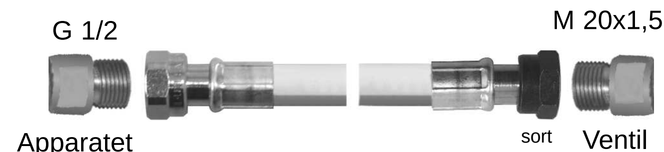


Frankrig (ifølge modellen)
Apparatet kan bruges med 2 forskellige typer fleksible slanger :

a) fleksibel slange, der er projekteret til indkobling på de riflede forskruninger på siden af apparatet og på siden af trykreduktionsventilen, fastspændt med kraver (i henhold til normen XP D 36-110). Anbefalet længde 1,25 m.



b) fleksibel slange (i henhold til normen XP D 36-112) udstyret med en gevindskåren møtrik G 1/2 til forskruning på apparatet og af en gevindskåren møtrik M 20 x 1,5 til forskruning på trykreduktionsventilen, anbefalet længde 1,25 m.



Apparatet er udstyret med en gevindskåren kobling til gasindgangen G 1/2 leveret med den riflede forskruning NF og med pakningen, der allerede er monteret.

1) Brug af apparatet med fleksibel slange XP D 36-110: (løsning d) a))
- tilkobl den fleksible slange til bunds på apparatets og trykreduktionsventilens riflede forskruning.
- indsæt kraverne bag ved de 2 første nav af forskruningerne, og fastspænd dem indtil fastspændingshovedet brækkes.



DK

- for at kontrollere tætheden, følg anvisningerne i afsnit f).

2) **Brug af apparatet med fleksibel slange XP D 36-112, møtrikker G 1/2 og M 20x1,5 : (løsning d) b))**
- løsn og fjern den riflede forskruning NF for at befri indgangskoblingen G1/2 .
- fjern pakningen
- nedskru den gevindskårne møtrik G 1/2 af slangen på apparatets indgangskobling, og den gevindskårne møtrik M20x1,5 på trykreduktionsventilens udgangskobling i henhold til anvisningerne, der er leveret sammen med den fleksible slange.
- brug en nøgle og stram eller løsn den gevindskårne møtrik.
- brug en nøgle for at blokere trykreduktionsventilens udgangskobling.
- for at kontrollere tætheden, følg anvisningerne i afsnit f).

Kontroller, at den fleksible slange strækker sig på passende vis, uden vridninger eller belastninger, og uden at berøre apparatets varme flader. Når forfaldsdatoen, der er trykt på slangen opnås, skal den udskiftes, og også hvis den er beskadiget, eller når der er revner.

Belgien, Luxembourg, Holland, Storbritannien, Irland, Polen, Portugal, Spanien, Italien, Tjekkiet, Norge, Sverige, Danmark, Finland, Ungarn, Slovenien, Slovakiet, Kroatien, Grækenland, Bulgarien, Tyrkiet, Rumænien, Litauen, Letland, Estland:
Apparatet er udstyret med en riflet endemuffe. Der skal benyttes en slange af en kvalitet, der er egnet til anvendelse af butan- og propangas. Dens længde må ikke overskride 1,20 m. Den skal udskiftes hvis den er beskadiget, hvis der er revner eller når det er påkrævet af de nationale normer.
Undgå at trække i eller vride slangen. Hold den væk fra de dele, der kan blive varme.
Kontroller, at den fleksible slange strækker sig på passende vis.

DK

Schweiz, Tyskland, Østrig:
Dette apparat skal bruges med en slange af en kvalitet, der er egnet til anvendelse af butan- og propangas. Dens længde må ikke overskride 1,50 m. Den skal udskiftes hvis den er beskadiget, hvis der er revner eller når det er påkrævet af de nationale normer. Undgå at trække i eller vride slangen. Hold den væk fra de dele, der kan blive varme.
Kontroller, at den fleksible slange strækker sig på passende vis.
Tilslutning af slangen: for at forbinde røret til apparatets forskruning, spændes rørets møtrik fast med den passende nøgle uden at forcere : nøgle nr. 17

e) LÅG

Håndter låget forsigtigt, især når apparatet anvendes. Læn Dem ikke ind over ildstedet.

f) TÆTHEDSFORSØG

1) Foretages i fri luft og ikke i nærheden af antændelige stoffer. Ryg ikke.
2) Kontroller, at reguleringshåndtagene er indstillet på "OFF (●)
3) Fastgør den bløde slanges ender på ventilens tilslutning. Hvis der anvendes sæbevand på tilslutningerne, bliver påsættelsen lettere.
4) Saet regulator på gasflasken.
5) Søg aldrig efter utætheden vha. en flamme, brug en væske til søgning efter gasudslip.
6) Påfør væsken på tilslutningerne på flaske/ventil/slange/apparat. Reguleringshåndtagene skal blive ved med at stå på "OFF". Åbn for hanen på gasflasken.
7) Der er gasudslip, hvis der dannes bobler.
8) Stram møtrikkerne eller skub slangen korrekt på plads, så udslippet fjernes. Hvis en del er defekt, skal den udskiftes.

Apparatet må ikke tages i brug, så længe der er udslip.



9) Luk for hanen på gasflasken.

VIGTIGT:
Anvend aldrig åben ild til at spore et gasudslip. Der skal foretages kontrol mindst én gang om året, og kontrol af udslip skal foretages, hver gang gasflasken udskiftes.

g) FØR IBRUGTAGNING

Tag ikke apparatet i brug, før anvisningerne er læst og forstået. Kontroller også:
- at der ikke er udslip
- at Venturi-rør ikke er tilstoppede (eksempel: edderkoppespind)
- at slangen ikke er i kontakt med dele, der kan blive varme.
- at luftåbningerne til ventilationen af gasbeholderens sæde ikke er tilstoppet.

h) TÆNDING AF BARBECUENS BRÆNDERE

- Låget åbnes.
- Sørg for at justeringshåndtagene står på " OFF " (●).
- Tryk på justeringsknappen og drej den mod uret for at indstille positionen til maksimal ydelse (🔥), og tryk derefter på tændingsknappen (✱). Hold knappen nedtrykket til tænding.
- Hvis brænderen ikke tænder inden for 10 sekunder, vent i 5 minutter og prøv igen.

Efter at brænderen er tændt, er der 2 muligheder for at tænde for en anden brænder:
- ❒ Den første mulighed går ud på, at gentage den ovennævnte tændingsoperation ;
- ❒ Den anden mulighed går simpelthen ud på at åbne den anden hane ved at dreje justeringsgrebet i fuld kraft position (🔥).

Det er ligeledes muligt at tænde 2 brændere på samme gang. De to haner åbnes i fuld kraft position og knappen trykkes stil tænding (10 sekunder).
Hvis den elektroniske tænding ikke virker, så brug manuel tænding (se næste afsnit).

i) MANUEL TÆNDING AF BARBECUEN

- Låget åbnes.
- Sørg for at justeringshåndtagene står på " OFF " (●).
- Fjern bakken til opsamling af fedt.
- En grillrist fjernes for at få adgang til brændernes flade. Et justeringsgreb åbnes i FULD KRAFT position (🔥). En tændt tændstik holdes foran den pågældende brænder.

Efter at brænderen er tændt, er der 2 muligheder for at tænde for en anden brænder:
- ❒ Den første mulighed går ud på, at gentage den ovennævnte tændingsoperation ;

❐ Den anden mulighed går simpelthen ud på at åbne den anden hane ved at dreje justeringsgrebet i fuld kraft position ( ).

Det er også muligt at tænde 2 brændere på samme gang. De to haner åbnes i fuld styrke position og en tændstik holdes foran de 2 brændere.

j) SLUKNING AF BARBECUEN

Indstil reguleringshåndtagene på "OFF" (●) og luk dernæst for gasflaskens hane.

k) TÆNDING AF STEGEPLADEN (afhængigt af modellen)

Stegepladen kan enten fungere selvstændigt eller sammen med grillen

Tænding :
- Gasflaskens ventil åbnes.
- Gassens kredsløb kontrolleres for utætheder startende fra flasken og helt hen til stegepladen (se § f).
- Stegepladens betjeningsgreb (angivet med) trykkes ned og drejes i positionen FULD STYRKE ( ).
- Tændingsknappen (✶) trykkes ned indtil tænding. Hvis den ikke tænder inden for 10 sekunder, holdes en tændstik foran brænderen.
- Flammen justeres i forhold til beholderens størrelse ved hjælp af de 2 forskellige ydelsespositioner : FULD STYRKE ( ) eller NEDSAT STYRKE ( ). Beholderen skal mindst være på 10 cm men ikke større end 20 cm.

l) SLUKNING AF STEGEPLADEN (afhængigt af modellen)

Justeringsgrebet (angivet med) stilles tilbage i OFF position (●) og hvis grillen ikke anvendes lukkes gasflaskens ventil.

m) UDSKIFTNING AF GASFLASKE

- Foretages altid på et sted med stor luftcirkulation og aldrig i nærheden af åben ild, gnister eller varmekilder.
- Indstil reguleringshåndtagene på "OFF" (●) og luk dernæst for flaskens hane.
- Fjern regulator fra flaske.
- Tag den fulde flaske og saet regulator på. Pas på, at slangen ikke udsættes for træk eller vridninger.

n) ANVENDELSE

Første gang grillen anvendes, skal den forvarmes med lukket låg og med brænderne i fuld styrke position ( ) i ca. 30 minutter, for at fjerne lugt af maling på de nye dele.

Ved normal funktion forvarmes grillen med lukket låg i 15-20 minutter for at grillristene kan nå op til den korrekte temperatur.

Stegehastigheden kan indstilles ifølge positionen af justeringsknapperne : der kan vælges mellem positionen af FULD STYRKE ( ) og positionen af NEDSAT STYRKE ( ).

For at undgå at maden hænger for meget fast på stegeristene, så smør disse med lidt madolie, inden du lægger maden på.

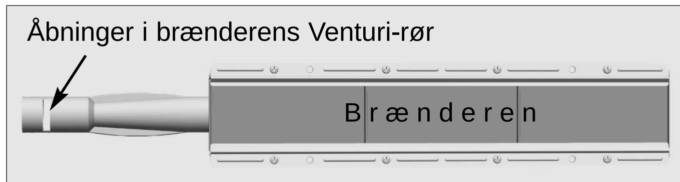
For at mindske risikoen for antændelse af fedtstoffer under stegningen, anbefales det at skære det overskydende fedtlag fra kødet væk, inden du begynder at stege det. Rengør grillen efter hver brug for at undgå ophobning af fedt og derved mindske risikoen for antændelse.

Vigtigt:
Hvis det skulle ske under apparatets funktion, at en eller flere brændere slukkes, stil omgående justeringsknapperne på " OFF ". Låget åbnes. Vent i 5 minutter for at tillade udstødningen af den ubrændte gas. Foretag så igen tændingsoperationen udelukkende efter dette tidsrum.

o) RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Foretag aldrig ændringer på apparatet: enhver ændring af apparatet kan være farlig.
Det anbefales, for at holde apparatet i perfekt stand, at det rengøres regelmæssigt (efter 4 eller 5 anvendelser).
Vent med at rengøre apparatet, indtil det er afkølet.
Luk for gasflasken og skru ventilen af.
Brænderen skal rengøres og kontrolleres hver 3. måned. Kontroller, at brænderens udgangshuller ikke er tilstoppede. Lad apparatet tørre, før det anvendes igen. Anvend om nødvendigt en metalbørste til at rense brænderens udgangshuller med.
Sæt brænderen korrekt på plads i beholderen.
Rengør åbningerne af venturi-røret (se ovenstående billede) eller af brænderen.

Åbninger i brænderens Venturi-rør



- Dele på bunden af karret:
Disse dele renses efter hver brug ved hjælp af en svamp med opvaskemiddel. Der må ikke bruges slibemidler.

- Ildstedets side, beholderens bund:
rengør regelmæssigt disse dele med en svamp med opvaskemiddel. Anvend ikke slibende rengøringsmidler.

- Stegeplader:
Vent, at de er kølet helt af før, der foretages rengøringen. Brug et rengøringsmiddel såsom Campingaz® BBQ Cleaner Spray og børster til barbecue.
Efter rengøring og tørring af stegepladerne, pensl dem med lidt fedtstof for at beskytte dem mod korrosion. Og for at forekomme dannelse af rust, og for at undgå, at maden kan sidde fast på stegepladerne.
anbefaler Campingaz® brug af vegetabilsk olie, for at smøre et tyndt lag fedtstof på stegepladerne ved brug af opsugende køkkenpapir.

Advarsel: må ikke sættes i opvaskemaskinen, stil ikke til tørring uden først at rense af.

- Lågets glas:
De renses ved regelmæssige mellemrum ved brug af et produkt til rudevask elle raf et produkt til rengøring af skorstensindsats. Hvis rengøringen er svær, fjern glasset fra låget og rens den med et produkt til rengøring af ovne.

- Metalflader på brændernes område:
Disse metaldele er dækket med aluminium. Der må under ingen omstændigheder bruges produkter til rengøring af ovne, da de har en aggressiv virkning på aluminium.

DK

- Keramikdele:
Keramikdelene er brænderens aktive komponenter. Keramik rødmer i løben af tiden under brug. Keramikdele må ikke renses, fugtes eller gnides, da det kan medføre beskadigelser.

p) LÅGETS GLAS

Temperatursvingninger bør undgås (f.eks. koldt vand i kontakt med det varme glas)

q) STEGEMETODER

C-Line grillen er specielt designet projekteret til nem og brugervenlig stegning, med den ekstra karakteristiske duft, der gør grilning så tiltrækkende.
Med denne grill kan du i fred og ro grille fedtholdigt kød (almindelige pølser, krydrede lammepølser (merguez), kyllingelår osv.) uden at flammerne blusser op.
Desuden er grillen specielt designet til hurtig og sprød grilning på spyd (ekstraudstyr).
Under stegning falder fedtet ned på den termiske reflektor i bunden af karret. Når fedtet berører reflektoren, fordamper vandet i fedtet og det giver køden en dejlig duft.

Bemærk : for at undgå at stykkerne sidder fast på grillen, kan man smøre lidt spiseolie på grillen eller gnide den med et stykke fedtet papir. Læg ikke noget på grillen når den er kold. Det anbefales at skrøbelige madvarer, der kan brænde på, lægges på aluminiumfolie.

1 - Spydstegning (ekstraudstyr)
Spydstegning egnes til kødstykker og fjerkræ af regelmæssig form, som sættes midt på spyddet og fastgøres derefter ved brug af de to medfølgende gafler. Husk at snøre fjerkræet omhyggeligt med sejlgarn inden det sættes på spyddet.
Før spydstegningen skal mindst én stegeplade fjernes.
Det er også muligt at sætte en aluminiumbeholder på bunden af karret for at opsamle stegeskyen.
Motoren må udelukkende startes efter at have kontrolleret at spyddet kan dreje frit.

DK

2 - Grillstegning - med åbent eller lukket låg
Låg stykkerne direkte på stegegrillen. Drej så stykkerne og byt om på deres placering alt efter stegningsgrad og personlig smag.
Når låget er lukket, øges varmeffekten og det giver mulighed for en hurtigere stegning. For at undgå at stykkerne brænder på, tilrådes det at overvåge stegningen eller også at indstille justeringsgrebene i position af minimumstyrke.

3 - Stegning i ovn - lukket låg
Det er muligt at tilberede på grillen gratinerede retter, pizza, souffleer… Ovnen er meget varm ved maksimumstyrke. Det tilrådes derfor at justere ovnens temperatur afhængigt af retten.

4 - Langsom stegning - lukket låg
Kun en brænder tændes og maden man ønsker at stege lægges på stegepladen. Afstanden mellem maden og brænderen samt brænderens styrke justeres alt efter den ønskede stegehastighed.

5 - Plancha (glat stegeflade)
Det er også muligt at bruge din grill som plancha, på en stegeflade halvdel. Hvis din model ikke er udstyret med dette tilbehør, skift en af stegepladerne ud med en plade i emaljeret stål (ekstraudstyr).
Tilberedning på metalstegepladen er forbeholdt lette retter (fisk, skaldyr, grøntsager...). Ved tilberedning af fedtholdigt kød (andebryst, kyllingelår...), skal hulristen anvendes for at undgå, at fedt, som vil kunne antændes på pladen, ophobes.
Advarsel: udelukkende det dertil beregnede udstyr må anvendes. Der må aldrig bruges to plader med hel overflade samtidig.

6 - Stegning i folie
Pak maden omhyggeligt ind i aluminiumsfolie, for at undgå at skyen siver ud. Denne stegemetode er specielt egnet til fisk, grøntsager, kartofler, osv.

STEGEPLADEN MÅ ALDRIG TILDÆKKES HELT MED ALUMINIUMSFOLIE.

r) OPBEVARING

- Luk for hanen på gasflasken efter brug.
- Hvis grillen opbevares inde, skal gasforsyningen frakobles.
- Hvis grillen opbevares udenfor, anbefales det at anvende en beskyttelseskappe.
- Hvis grillen ikke anvendes i lang tid, anbefales det, at den anbringes på et tørt og beskyttet sted (for eksempel i garagen).

s) TILBEHØR

ADG anbefaler systematisk anvendelsen af tilbehør og reservedele af mærket Campingaz i forbindelse med brugen af deres gas-grill. ADG fralægger sig ethvert ansvar i tilfælde af beskadigelse eller dårlig funktion grundet brugen af tilbehør og/eller reservedele af et andet mærke.

UNORMAL FUNKTION / HVAD GØR MAN

UNORMAL FUNKTION	SANDSYNLIGE ÅRSAGER - HVAD GØR MAN
Brænderen tændes ikke	- Dårlig gastilførsel - Ventil virker ikke - Slange, hane, brænderens venturi-rør eller åbninger er tilstoppede (f.eks. edderkoppespind) - Venturi-røret er ikke sat på injektoren
Brænderen fungerer ikke regelmæssigt eller slukkes	- Kontroller, at der er gas tilbage - Kontroller slangens tilslutning - Se anvisningerne
Ustabile flammer	En ny flaske kan indeholde luft. - Lad apparatet braende, og fejlen vil forsvinde. - Se i anvisningerne
Store flammer ved brænderens overflade	- Injektorporten er dårligt anbragt på venturi-røret: Stil venturi-røret tilbage / Rengør venturi-røret. - Se i anvisningerne
Flammer ved injektoren	- Flasken er næsten tom. - Udskift flasken, og fejlen forsvinder - Se i anvisningerne
Fedt antændes på unormal måde	- Afløbssystemet til fedt er tilstoppet *og /eller* reflektoren er tilsmudset med fedt : rengør. - Grillens temperatur er for høj: reducer styrken.
Brænderen kan tændes med tændstik men ikke med den elektroniske tænding.	- Defekt knap, ledning eller elektrode - Kontroller tænderens kabeltilslutninger - Kontroller keramikdelenes og forbindelseskablets tilstand - Se i anvisningerne
Antændt udslip ved samling	- Ikke tæt tilslutning - Luk øjeblikkeligt for gastilførsel - Se i anvisningerne
Utilstrækkelig varme	- Tilstoppet injektor eller venturi-rør - Se i anvisningerne
Antændt udslip bag reguleringsknappen	- Defekt hane - Sluk for apparatet - Se i anvisningerne.
Antændt udslip under konsol	- Sluk for apparatet - Luk for flasken - Se i anvisningerne

DK

GARANTIBETINGELSER

- Der ydes op til 2 (to) års fuld garanti på produktet, både på dele og på arbejdskraft, startende fra den dag hvor apparatet er blevet købt.
- Garantien ydes når det leverede produkt ikke er i overensstemmelse med ordren eller når det er fejlagtigt, såfremt klagen ledsages med et bevisdokument der attesterer indkøbsdatoen (f.eks. kvittering eller købsbevis) og med en beskrivelse på det opståede problem.
- Hvis apparatet er gasdrevet, sørg for at fjerne patronen eller cylinderen der tilslutter selve apparatet før det leveres til et servicecenter eller til en autoriseret eftersalgsservice.
- Produktet bliver enten repareret eller ombyttet, eller også ydes tilbagebetaling - fuld eller delvis.
- Garantien bortfalder og er ikke gældende hvis skaden skyldes (i) ukorrekt brug eller opbevaring af produktet, (ii) fejl under vedligeholdelse af produktet eller vedligeholdelse der ikke er i henhold med brugsanvisningerne, (iii) reparation, ændring eller vedligeholdelse af produktet udført af en ikke godkendt tredjemand, (iv) brug af ikke originale reservedele.
- BEMÆRK : kommerciel brug af produktet er ikke dækket af garantien.
- Indgreb i garantiperioden har ingen indflydelse på selve garantiens udløbsdato.
- Denne garanti påvirker på ingen måde forbrugerens lovbestemte rettigheder.
- Rådspørg vores kundeservice i tilfælde af klage.

Hvis De ikke kan løse problemet, bedes De kontakte Deres forhandler, der vil henvise Dem til den nærmeste serviceafdeling, eller ringe til CAMPINGAZ Kundeservice på:

HARBOE Trading - Håndværkervej 20 - 9700 BRØNDERSLEV - DANMARK
Tlf: +45 98 80 11 87 / Fax : +45 98 80 12 87

Advarsel: *I medfor af vores politik om lobende produktudvikling forbeholder virksomheden sig ret til at ændre eller modificere dette produkt uden forudgående varsel.*

Websted: www.campingaz.com

Käyttö ja ylläpito



- Älä käytä puuhiiltä
- Älä käytä säädettävää paineenalennusventtiiliä.
- Älä laita grilliritilän päälle tai sen paikalle metallilevyä, joka ei ole CAMPINGAZ-laitteille tarkoitettu tai niille suositeltu.
- Puhdista säännöllisesti säiliön pohjan osat, jotta estettäisiin rasvojen syttyminen.

KÄYTTÖOHJEIDEN LAIMINLYÖNNISTÄ VOI AIHEUTUA LAITTEEN VIOITTUMINEN.

a) TURVALLISUUTTANNE VARTEN

- Älä käytä tai jätä laitteen läheisyyteen bensiiniä tai muita nesteitä, joiden höyryt ovat räjähtäviä.
  Jos tunnet kaasun hajua:
  1) Sulje pullon kaasuhana.
  2) Sammuta avoliekki.
  3) Avaa kupu.
  4) Jos haju jatkuu, katso neuvoa kappaleesta **f** tai ilmoita asiasta heti jälleenmyyjällesi.
- Älä tuki säiliön pohjalla olevaa reikää.

b) KÄYTTÖTILA

- Tätä grilliä saa käyttää vain ulkotiloissa.
- *HUOMIO:* Ulottuvilla olevat osat voivat olla hyvin kuumia. Pidä pikkulapset loitolla grillistä.
- Mitään syttyvää ainetta ei saa pitää 60 cm grilliä lähempänä.
- Älä siirrä laitetta sen ollessa käynnissä.
- Käytä grilliä täysin vaakasuoralla alustalla.
- Huolehdi, että grilli saa uutta ilmaa 2 m^3 /kWt.

FI

c) KAASUPULLO

- Tämä grilli on säädetty toimimaan 5 – 11 kg butaani/propaani-pulloilla, joissa on käyttöön sopiva paineenalennusventtiili:

- **Ranska, Belgia, Luxembourg, Yhdistynyt kuningaskunta, Irlanti, Portugali, Espanja, Italia, Kroatia, Kreikka:** butaani 28 millibaaria / propaani 37 millibaaria.

- **Alankomaat, Norja, Ruotsi, Tanska ja Suomi, Tšekin tasavalta, Unkari, Slovenia, Slovakia, Bulgaria, Turkki, Romania, Liettua, Latvia, Viro:** butaani 30 millibaaria / propaani 30 millibaaria.

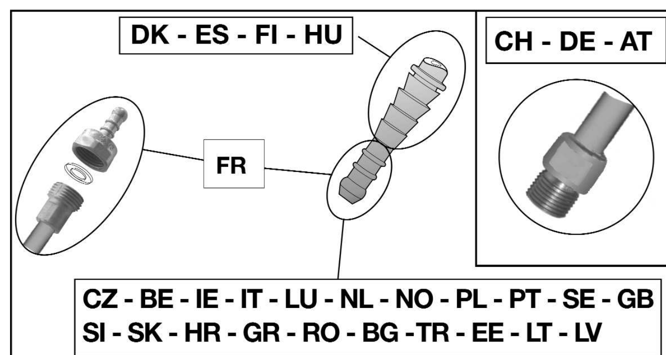
- **Puola:** propaani 37 millibaaria.

- **Sveitsi, Saksa ja Itävalta:** butaani 50 millibaaria / propaani 50 millibaaria.

Suorita kaasupullon liittäminen tai vaihto aina hyvin tuuletetussa tilassa eikä koskaan avoliekin, kipinöinnin tai kuuman esineen lähellä.
Gasflasken, som er udstyret med en trykaflastningsventil, må ikke placeres under grillin, hvis dens højde i alt er over 56 cm.
Når gasflasken installeres under grillin, skal den sættes fast til grillens chassis ved hjælp af den medfølgende gjord.

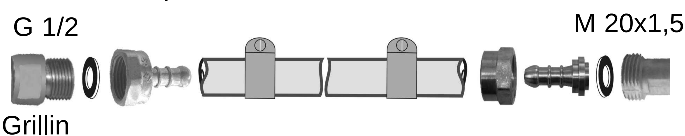
d) LETKU

Letkun kokoaminen

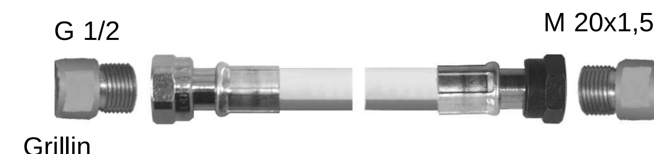


Ranska (mallista riippuen)
Laitetta voidaan käyttää kahden eri taipuisan letkutyypin kanssa:

a) taipuisa letku, joka on tarkoitus laittaa renkaallisiin letkunippoihin laitteen ja paineenalennusventtiilin puolella ja joka saadaan pysymään paikallaan kiristimien avulla (normin XP D 36-110 mukaisesti). Suositeltu pituus 1,25 m.



b) taipuisa letku (normin XP D 36-112 mukaisesti), joka on varustettu kierteistetyllä G 1/2 mutterilla laitteeseen ruuvattavaksi ja kierteistetyllä M 20x1,5 mutterilla paineenalennusventtiiliin ruuvattavaksi, suositeltu pituus 1,25 m.



Laitteessa on kaasuntulon G 1/2 ruuviliitos, joka toimitetaan renkaallisella NF-letkunipalla ja tiivisteellä varustettuna.

1) Kun laitetta käytetään taipuisan XP D 36-110 letkun kanssa: (ratkaisu d) a))
- työnnä taipuisa letku kunnolla laitteen ja paineenalennusventtiilin renkaallisen letkunipan päälle.
- liu'uta kiristimet kahden ensimmäisen letkunipan renkaan taakse ja kiristä niitä kunnes kiinnityspää murtuu.



- tiiviys tarkastetaan kappaleen f) ohjeita noudattaen.

2) Kun laitetta käytetään taipuisan XP D 36-112 letkun kanssa, G 1/2 ja M 20x1,5 muttereilla : (ratkaisu d) b))

- kierrä auki ja irrota NF-letkunippa, jolloin vapautat G1/2 sisääntuloruuviliitoksen.
- poista tiiviste
- ruuvaa letkun kierteistetty G 1/2 mutteri laitteen ruuviliitokseen ja kierteistetty M20x1,5 mutteri paineenalennusventtiilin ulostuloruuviliitokseen noudattaen taipuisan letkun mukana tulleita ohjeita.
- käytä avainta paineenalennusventtiilin ulostuloruuviliitoksen liikkumattomaksi tekemiseen.
- tiiviys tarkastetaan kappaleen f) ohjeita noudattaen.

Varmista että taipuisa letku levittyy auki normaalisti, vääntymättä ja vetämättä ja koskettamatta laitteen kuumia reunoja. Se on vaihdettava letkun päälle merkittyyn viimeiseen käyttöpäivämäärään mennessä tai joka tapauksessa, jos letku on vaurioitunut tai jos siinä on halkeamia.

Ranska, Belgia, Luxembourg, Alankomaat, Yhdistynyt kuningaskunta, Irlanti, Puola, Portugali, Espanja, Italia, Norja, Ruotsi, Tanska ja Suomi, Tšekin tasavalta, Unkari , Slovenia, Slovakia, Kroatia, Kreikka, Bulgaria, Turkki, Romania, Liettua, Latvia, Viro:
propaanikaasulla käytettäväksi. Sen pituus ei saa ylittää 1,20 m. Se on vaihdettava, jos se on vahingoittunut, jos siinä on halkeamia tai kun kansalliset vaatimukset niin edellyttävät. Putkea ei saa vetää eikä kiertää. Se on pidettävä etäällä, koska osat voivat lämmetä.
Varmista että taipuisa letku levittyy auki normaalisti, vääntymättä ja vetämättä.

Sveitsi, Saksa ja Itävalta:
Laitetta on käytettävä sellaisen letkun kanssa, joka laadultaan sopii butaani- ja propaanikaasun käyttöön. Sen pituus ei saa ylittää 1,50 m. Se on vaihdettava, jos se on vahingoittunut, jos siinä on halkeamia tai kun kansalliset vaatimukset niin edellyttävät. Putkea ei saa vetää eikä kiertää. Se on pidettävä etäällä, koska osat voivat lämmetä.
Varmista että taipuisa letku levittyy auki normaalisti, vääntymättä ja vetämättä.
Letkun liittäminen: liittääksesi putken laitteen päähän, kiristä putken mutteria lujasti, mutta ei liikaa sopivalla ruuvimeisselillä : ruuvimeisseli 17

e) KUPU

Käsittele kantta varovasti, varsinkin grilliä käyttäessäsi. Älä kumarru grillin yli

f) TIIVIYSKOE

1) Suoritettava ulkotiloissa loitolla kaikista syttyvistä materiaaleista. Älä tupakoi.
2) Varmista, että säätöhanat ovat asennossa "OFF" (●).
3) Työnnä letkun päät alennusventtiilin ja grillin letkukaroihin. Tehtävä on helpompi jo letkukarat käsitellään saippuavedellä. Kiristä liitoskohdat letkukiristimellä.
4) Kiinnitä paineenalennusventtiili kaasupulloon.
5) Älä etsi vuotoja liekin avulla, käytä kaasuvuotoja ilmaisevaa nestettä.



6) Sivele pullon, venttiilin, letkun ja grillin liitokset tällä liuoksella. Säätöhanat on pidettävä asennossa "OFF". Avaa kaasupullon hana.
7) Jos kuplia muodostuu, se merkitsee kaasun vuotoa.
8) Tarkista ja kiristä tekemäsi liitokset, jotta vuoto lakkaisi. Jos jokin osa on viallinen, vaihda se. Laitetta ei saa käyttää ennen kuin vuoto on saatu loppumaan.
9) Sulje kaasupullon hana.

TÄRKEÄÄ:
Älä koskaan yritä löytää kaasuvuotoa liekin avulla.
Tiiviyskoe on tehtävä ainakin kerran vuodessa ja aina, kun kaasupullo vaihdetaan.

g) ENNEN SYTYTYSTÄ

Älä sytytä grilliä, ennen kuin olet lukenut tarkkaan ja ymmärtänyt kaikki ohjeet. Varmista lisäksi, että:
- vuotoja ei ole
- Ilmanotto-putket eivät ole tukkeutuneet (esim. hämähäkin verkosta)
- letku ei kosketa mitään esineitä, jotka saattavat kuumentua.
- etteivät kaasusäiliön suojuksen tuuletusaukot ole tukkeutuneet.

h) GRILLIN POLTTIMIEN SYTYTYS

- Avaa kansi.
- Varmista, että säätövivut ovat " OFF-asennossa " (●).
- Paina ja käännä säätönappulaa vastapäivään, aseta se täyden virtaaman asentoon (🔥) ja paina sitten välittömästi sytytysnappulaa kunnes se naksahtaa (✱). Pidä alas painettuna, kunnes syttyy.
- Jos poltin ei syty 10 sekunnin päästä, odota 5 minuuttia ja yritä uudestaan.

Kun poltin on sytytetty, on olemassa kaksi mahdollisuutta toisen polttimen sytyttämiseksi:
- ❒ Ensimmäinen mahdollisuus on toistaa yllä kuvattu sytytystoimenpide ;
- ❒ 2. mahdollisuus on avata 2. hana kääntämällä säätökahva maksimiasentoon (🔥).

Voit myös sytyttää kaksi poltinta samanaikaisesti. Avaa kaksi hanaa maksimiasentoon ja paina sytytysnappia, kunnes se syttyy (10 sekuntia).

Jollei pietson sytytys toimi, sytytä laite käsikäyttöisesti (seuraava kappale).

i) GRILLIN SYTYTTÄMINEN KÄSIN

- Avaa kansi.
- Varmista, että säätövivut ovat " OFF-asennossa " (●).
- Nosta grilliritilää siten, että polttimien pintaan on vapaa pääsy. Avaa säätökahva MAKSIMIASENTOON (🔥). Aseta sytytetty tulitikku vastaavan polttimen eteen.

Kun poltin on sytytetty, on olemassa kaksi mahdollisuutta toisen polttimen sytyttämiseksi:
- ❒ Ensimmäinen mahdollisuus on toistaa yllä kuvattu sytytystoimenpide ;
- ❒ 2. mahdollisuus on avata 2. hana kääntämällä säätökahva maksimiasentoon (🔥).

Kaksi poltinta voidaan myös sytyttää samanaikaisesti. Avaa kaksi hanaa maksimiasentoon ja aseta tulitikku kahteen polttimeen.

FI

j) GRILLIN SAMMUTTAMINEN

Käännä säätöhanat asentoon ”OFF” (●) ja sulje sitten kaasupullon hana.

k) KEITTOLEVYN SYTYTYS (mallin mukaan)

Keittolevy voi toimia yksinään tai samanaikaisesti grillin kanssa.

Sytytys :
- avaa kaasupullon hana.
- Varmista kaasupiirin tiiviys pullosta keittolevyyn asti (katso § f)
- Paina ja käännä keittolevyn säätökahvaa (merkitty) MAKSIMIASENTOON () asti.
- Paina sytytysnappia kunnes se syttyy. Jos ei syty 10 sekunnin sisällä, aseta tulitikku polttimen reunaan.
- Säädä liekkiä säiliön koon mukaan käyttämällä kahta tehoasentoa : MAKSIMI () tai ALENNETTU (). Älä käytä säiliötä, joka on halkaisijaltaan alle 10 cm tai yli 20 cm.

l) KEITTOLEVYN SAMMUTUS (mallin mukaan)

Palauta säätökahva (merkitty) OFF-asentoon (●), ja sulje sitten kaasupullon hana, jos grilli ei ole käytössä.

m) KAASUPULLON VAIHTO

- Tee se aina hyvin tuuletetussa tilassa, älä koskaan lähellä avotulta, kipinöintiä tai kuumia esineitä.
- Käännä säätöhanat asentoon "OFF" (●) ja sulje kaasupullon hana.
- Irrota paineenalennusventtiili ja tarkista, että tiivistin on paikallaan ja hyväkuntoinen.
- Aseta täysi pullo paikalleen, kiinnitä paineenalennusventtiili paikalleen varoen, ettei letku väänny tai veny.

FI

n) KÄYTTÖ

Käyttäessäsi ensimmäistä kertaa kuumenna grilliä kansi suljettuna polttimien ollessa maksimiasennossa (), noin 30 minuutin ajan, jotta uusien osien maalihajut poistuvat.

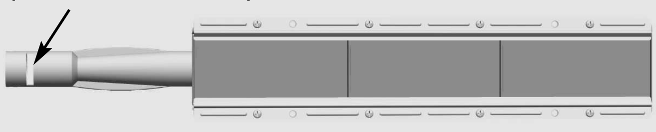
Normaalikäytössä esikuumenna grilliä kansi suljettuna 15-20 minuutin ajan, jotta grilliritilät saavuttavat sopivan lämpötilan.

Paistonopeutta voidaan muuttaa säätönappuloiden asennoilla: täyden virtaaman () asennon ja keskivirtaaman () asennon välillä.

Jotta rasva ei syttyisi palamaan grillauksen aikana, poista lihasta liikarasva ennen grillausta.
Siivoa grilli jokaisen käyttökerran jälkeen, jottei grilliin keräänny liikaa rasvaa. Näin vältyt myös liikarasvojen palamiselta.

o) PUHDISTUS JA HUOLTO

Älä koskaan tee laitteeseen muutoksia, koska ne voivat osoittautua vaarallisiksi.
Odota ennen jokaista puhdistustoimenpidettä, että grilli on jäähtynyt. Sulje kaasupullon hana.
Varmista, että polttimoiden suutinaukot eivät ole tukkeutuneet ja anna kuivua ennen uudelleen käyttöä.
Käytä tarpeen vaatiessa metalliharjaa polttimon suutinaukkojen avaamiseksi.
Asenna polttimo oikein kaukaloon.
Puhdista venturiputken aukot (katso allaolevaa kuviota) tai poltin mikäli tarpeellista.



- Säiliön pohjan osat:
Puhdista nämä osat jokaisen käytön jälkeen astianpesuaineella kostutetulla sienellä. Älä käytä hankaavia aineita.

- GRILLIN SEINÄT, OHJAUSPANEELI:
on puhdistettava myös säännöllisesti astianpesuliuoksella kostutetulla sienellä, älä käytä hankaavia aineita.

- Paistolevyt:
Odota laitteen jäähtymistä ennenkuin aloitat puhdistuksen. Käytä Campingaz® BBQ Cleaner Spray-puhdistusainetta ja grilleille tarkoitettuja harjoja.
Kun olet puhdistanut ja kuivannut paistoritilät, rasvaa ne kevyesti suojataksesi ne korroosiolta ja välttääksesi niiden ruostumisen ja elintarvikkeiden tarttumisen niihin. Campingaz® suosittelee kasvisöljyn levittämistä ohuena kerroksena paistoritilöille talouspaperin avulla.

Varoitus: älä pese astianpesukoneessa, äläkä anna kuivua itsestään, vaan kuivaa käsin.

- Kannen lasit:
Puhdista säännöllisesti ikkunanpesuaineella tai öljylampun puhdistusaineella. Jos tämä ei onnistu, irrota lasi kannestansa ja puhdista se uuninpuhdistusaineella.

- Polttimien ympärillä olevat metallipinnat:
Nämä metalliosat ovat alumiinipintaisia. Älä koskaan käytä uuninpuhdistusaineita, jotka saattavat vahingoittaa alumiinia.

- Keraamiset osat:
Keraamiset osat ovat polttimen aktiivisia osia. Ne muuttuvat punaisiksi käytössä. Älä puhdista, kostuta tai hankaa keraamisia osia. Tämä voi vahingoittaa niitä.

p) KANNEN LASI

Vältä lämpöshokkeja (kylmä vesi kosketuksessa kuumaan lasiin)

q) PAISTOTAVAT

C-Line-grillisi on tarkoitettu erityisesti helppoon ja miellyttävään grillaukseen, josta lähtee erityinen aromi, joka luo grillauksen viehätyksen.
C-Line-grillisi ansiosta voit grillata vaivatta lihoja (makkaroita, maustemakkaroita, kanankoipia…) ilman liekkejä.
C-Line-grilli on erityisesti tarkoitettu grillivarraskypsennykseen (myytävänä erikseen), joka on nopeaa ja rapeaa.
Grillauksen aikana rasvat tippuvat säiliön pohjan lämpölevylle. Sen kosketuksessa rasvojen sisältämä vesi höyrystyy ja antaa lihalle tuoksun.

HUOM: välttääksesi grillattavien ruokien tarttumista grilliin, voit lisätä hieman ruokaöljyä tai hangata sitä rasvaisella paperilla. Älä aseta mitään kylmälle grillille. Arkaluonteiset ruoka-aineet, jotka saattaisivat tarttua, asetetaan mieluiten alumiinipaperiin.

1 - grillivartaalla kypsennys : (myytävänä erikseen)
Vartaalla voit valmistaa normaalin muotoisia lihan- ja kananpaloja, jotka asetetaan vartaan keskelle ennen niitten kiinnittämistä tähän tarkoitukseen olevalla kahdella haarukalla. Kananpalat on sidottava huolellisesti ennen niiden asettamista vartaaseen.
Ennen vartaalla grillausta poista ainakin yksi grilliritilä.
Voit myös asettaa alumiinisuojauksen säiliön pohjalle, jotta se kerää grillinesteet.
Varo käynnistämästä moottoria ennen kuin olet varmistanut, että varras mahtuu kääntymään vapaasti.

2 - Paisto grillillä - kansi auki tai kiinni
Aseta grillattavat ruoat suoraan grilliritilälle. Käännä ja vaihda grilliruokien paikkaa paistoasteen ja jokaisen maun mukaan.
Suljettu kansi nostaa kuumuutta ja kypsyminen voi olla nopeampaa. Jotta grillattavat ruoat eivät hiiltyisi, kypsymistä kannattaa valvoa hyvin ja tarpeen vaatiessa asettaa säätökahvat minimiasentoon.

3 - Paisto uunilla - kansi kiinni
Voit kypsentää grillillä myös gratiineja, pizzoja, kohokkaita… Maksimiteholla uuni on hyvin kuuma. Siksi on suositeltavaa säätää uunin lämpötilaa ruokalajin mukaan.

4 - Hidas kypsennys - kansi kiinni
Sytytä vain yksi poltin ja aseta grillattava ruoka ritilälle. Vaihtele grillattavan ruoan etäisyyttä polttimesta sekä polttimen tehoa halutun kypsymisnopeuden mukaan.

5 - Plancha
Voit käyttää grilliäsi plancha-tilassa puolella paistoalalla. Jos mallisi ei ole varustettu tällä lisätarvikkeella, vaihda yhden paistoritilän tilalle emaloitu teräslevy (erikseen myytävä lisätarvike).
Levyllä kypsentäminen on tarkoitettu hienojakoisille ruokalajeille (kala, äyriäiset, vihannekset...). Rasvaisten lihojen paistamiseen (ankanrinta, kanankoivet...) tulee käyttää ritilää, jotta vältetään helposti syttyvän rasvan kerääntyminen levylle.
Huom.: käytä vain tähän tarkoitukseen olevaa lisätarviketta. Älä käytä koskaan samanaikaisesti 2:ta suoraa levyä.

6 - Foliossa paistaminen
Kääri grillattava ruoka huolellisesti talousfolioon välttääksesi nesteen haihtumista. Tämä tapa soveltuu erityisesti kalalle, vihanneksille, perunoille jne.

ÄLÄ KOSKAAN PEITÄ PAISTOGRILLIÄ KOKONAAN ALUMIINIPAPERIIN.
ÄLÄ KÄYTÄ KOSKAAN GRILLIÄ ILMAN W-MUOTOISTA LÄMMÖNHEIJASTUSKILPEÄ KAUKALON POHJALLA.

r) VARASTOINTI

- Sulje kaasupullon hana jokaisen käytön jälkeen.
- Jos säilytät grillin sisätiloissa, ota kaasupullo irti.
- Jos pidät sitä ulkona, on suositeltavaa peittää se suojahupulla.
- Mikäli grilliä ei käytetä pitkään aikaan, on edullista säilyttää se kuivassa paikassa (esim. autotallissa).

s) LISÄVARUSTEET

ADG suosittelee yksinomaan Campingaz-merkkisten lisävarusteiden ja varaosien Käyttö Campingaz-grillin kanssa. ADG ei ota vastuuta vahingoista, jotka aiheutuvat grillille käytettäessä muiden merkkien osia.

FI

Viat / korjaukset

Viat	Mahdollinen syy ja sen korjausehdotus
Polttimo ei syty	- Huono kaasun tulo - Paineenalennus ei toimi - Letku, hana, ilmanotto-putki, polttimon suutin tukossa (esim. hämähäkinverkko) - Ilmanotto-putki ei peitä injektoria
Polttimo katkoo tai sammuu	- Tarkista onko kaasua jäljellä - Tarkista putkiliittimet - Yhteys myyntihuoltoon
Liekit loimuavat epätasaisesti	- Uudessa pullossa voi olla ilmaa. Virhe häviää käytön mukana - Yhteys myyntihuoltoon
Polttimon pinnassa on suuri liekin kieleke	- Injektorin pidin on huonosti asennettu ilmanotto-putkeen. Aseta venturi uudelleen paikalleen / Puhdista venturi. - Yhteys myyntihuoltoon
Injektorin liekki	- Kaasu on melkein lopussa - Vika häviää pullon vaihdolla - Yhteys myyntihuoltoon
Rasva leimahtaa epätavallisesti	- Rasvan valumisjärjestelmä on tukossa *ja / tai* taso on rasvan peitossa : puhdista ne. - Grillin lämpötila on liian korkea: alenna tehoa.
Poltin syttyy tulitikulla, mutta ei sähkösytytyksellä	- Painike, johto tai elektrodi viallinen. Tarkista sytyttimen johdotus - Tarkista keramiikan ja yhdyskaapelin kunto - Yhteys myyntihuoltoon
Palava vuoto liittimestä	- Vuotava liitin - Sulje heti kaasun tulo - Yhteys myyntihuoltoon
Riittämätön kuumuus	- Injektori tai ilmanotto-putki tukossa - Yhteys myyntihuoltoon
Palava vuoto säätöhanan takana	- Viallinen hana - Sammuta grilli - Yhteys myyntihuoltoon
Palava vuoto konsolin alla	- Sammuta grilli - Sulje kaasupullo - Yhteys myyntihuoltoon

FI

TAKUUEHTOJEN TOIMEENPANO

- Tuote sisältää 2 (kahden) vuoden täyden takuun, joka on voimassa ostopäivästä lähtien. Takuu kattaa osat ja valmistuksen.
- Takuu pätee silloin, jos toimitettu tuote ei vastaa tilausta tai jos tuote on viallinen, edellyttäen, että reklamaatioon on liitetty todiste ostopäivästä (esim. : lasku, kassakuitti) ja kuvaus havaitusta ongelmasta.
- Jokainen kaasukäyttöinen tuote on otettava erilleen patruunasta tai säiliöstä, johon se on liitetty, ennen tuotteen palauttamista valtuutettuun palvelupisteeseen.
- Tuote joko korjataan, vaihdetaan uuteen tai siitä annetaan raha takaisin - kokonaan tai osittain.
- Takuu ei ole voimassa, jos vika on aiheutunut tuotteen (i) väärästä käyttö- tai säilytystavasta, (ii) tuotteen huoltovirheestä tai käyttöohjeiden vastaisesta huollosta, (iii) ei-valtuutetun osapuolen suorittamasta korjauksesta, muutoksesta tai huollosta, (iv) sellaisten varaosien käytöstä, jotka eivät ole alkuperäisiä.
- **HUOM.:** tämän tuotteen ammattikäyttö ei kuulu takuun alaisuuteen.
- Kaikki takuun aikainen huolto päättyy takuun umpenemispäivänä.
- Tämä takuu ei vaikuta mitenkään kuluttajan laillisiin oikeuksiin.
- Ota yhteyttä kuluttajapalveluumme kaikissa reklamaatioon liittyvissä kysymyksissä.

Jos et onnistu korjaamaan vikaa, ota yhteys maahantuojaan, joka ilmoittaa kotipaikkaasi lähimpänä olevan huoltopisteen osoitteen.

KAASUVALO OY - Porttikaari 18 - 01200 Vantaa - Finland
Puh.: +358 9 876 1935 - Faksi: +358 9 876 1865

Internet-sivut: www.campingaz.com

Használat és karbantartás



- Ne használjon faszenet.
- Ne használjon szabályozható nyomáscsökkentõ felszerelést
- Ne helyezzen nem a CAMPINGAZ által tervezett vagy ajánlott fémlapot a sütõrácsra.
- Tisztítsa rendszeresen a tûztér alján lévõ alkatrészeket a zsiradékok meggyulladásának megelõzése céljából.

Ezen használati elõírások be nem tartása a készülék súlyos megrongálódásához vezethet.

a) SAJÁT BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN

- Ne tartson, és ne használjon benzint vagy egyéb gyúlékony folyadékot vagy gõzt a készülék közelében. Ha gázszagot érez:
  1) Zárja el a gázpalack csapját.
  2) Oltson el minden égõ tüzet.
  3) Nyissa ki a fedelet.
  4) Ha a szagot továbbra is érzi, járjon el az E §-ban foglaltak szerint, vagy forduljon azonnal a viszonteladóhoz.
- Ne zárja le a tûztér alján lévõ nyílást

b) A HASZNÁLAT HELYE

- Ezt a készüléket kizárólag kültéren szabad használni.
- **Figyelem**: egyes hozzáférhetõ részek nagyon felmelegedhetnek. Tartsa távol a készüléktõl a gyermekeket.
- Semmilyen gyúlékony anyagnak nem szabad a készüléktõl számított kb. 60 cm-es sugarú körön belül lennie.
- Mûködés közben ne mozdítsa el a készüléket.
- A készüléket sima, vízszintes talajfelületen kell használni.
- 2 m^3 /kW/h-ás tiszta levegõ hozamot kell alapul venni.

c) GÁZPALACK

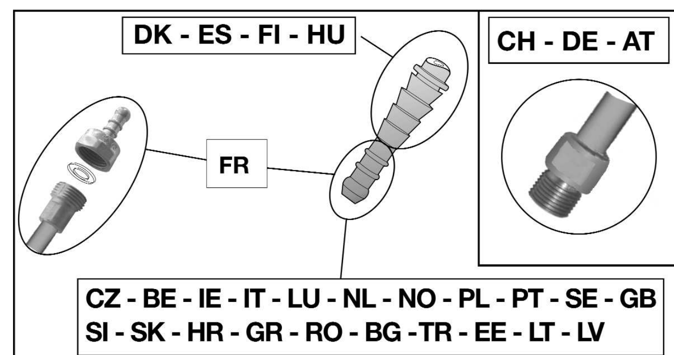
A készülék beállítása 4,5 – 15 kg-os, megfelelõ nyomásszabályozóval felszerelt propán / bután gázpalackok használatát teszi lehetõvé:

- **Franciaország, Belgium, Luxemburg, Egyesült Királyság, Írország, Portugália, Spanyolország, Olaszország, Horváthország, Görögország:** bután 28 mbar / propán 37 mbar
- **Hollandia, Norvégia, Svédország, Dánia, Finnország, Csehország, Magyarország, Szlovénia, Szlovákia, Bulgária, Törökország, Románia, Litvánia, Lettország, Észtország:** bután / propán 30 mbar.
- **Lengyelország:** propán 37 mbar.
- **Svájc, Németország, Ausztria:** bután / propán 50 mbar.

A palack csatlakoztatását vagy cseréjét mindig jól szellõzõ helyen végezze el úgy, hogy semmilyen láng, szikra vagy hõforrás nincs a helyiségben.

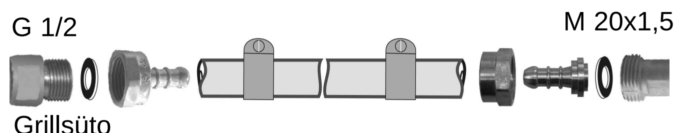
d) CSÕ

Cso felszerelése

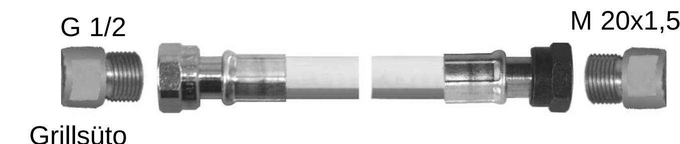


Franciaország (a termék típusának megfeleloen)
A készüléket kétféle flexibilis tömlovel lehet használni:

a) a flexibilis tömlot a készülék és a nyomásszabályozó egy-egy végéhez kell illeszteni, majd tömítogyurukkel rögzíteni (az XP D 36-110 szabvány szerint). Ajánlott hosszúság: 1,25 m



b) a flexibilis tömlon van egy G ½-es méretu, menetes anyacsavar (az XP D 36-112-es szabvány szerint), amivel a készülékre lehet csavarozni, illetve egy M 20x1,5-ös, amivel pedig a nyomásszabályozóhoz lehet rögzíteni; ajánlott hosszúság: 1,25 m.



A készüléknek G ½-es gázbevezeto csöve van, NF gyurus végzodéssel, amire a tömítogyuru már fel van helyezve.

1) Teendok, ha a készüléket az XP D 36-110-es flexibilis tömlovel használja: (d) a) megoldás)
- tekerje rá teljesen a flexibilis tömlot a készülék és a nyomásszabályzó gyurus végzodésére.
- csúsztassa a tömítogyuruket a végzodések két elso kitüremkedése mögé, és addig szorítsa, amíg el nem éri a szorítófejet.



- a légmentes záródás ellenorzését az f) bekezdésben található utasítások alapján végezze.

2) Teendok, ha a készüléket az XP D 36-112-es flexibilis tömlovel és G ½-es illetve M 20x1,5-es méretu anyával használja: (d) b) megoldás)
- csavarja ki és vegye le az NF gyurus végzodést azért, hogy felszabaduljon a G ½-es bevezeto cso.
- vegye le a tömítogyurut
- csavarozza a tömlon lévo G ½-es csavart a készülék bevezetocsövére az M20x1,5-ös csavart pedig a nyomásszabályzó kivezeto csatlakozójára a flexibilis tömlovel kapcsolatban megadott utasítások alapján.
- használjon csavarkulcsot a nyomásszabályzó rögzítéséhez.
- a légmentes záródás ellenorzését az f) bekezdésben található utasítások alapján végezze.

Gyozodjön meg róla, hogy a flexibilis tömlo nem csavarodik, vagy törik meg, illetve, hogy nem érintkezik a készülék meleg oldalfalával. A tömlot ki kell cserélni a tömlore írt szavatosság lejártakor, illetve ha a tömlo megsérül, vagy megrepedezik.

HU

Belgium, Luxemburg, Hollandia, Egyesült Királyság, Írország, Lengyelország, Portugália, Spanyolország, Olaszország, Horváthország, Norvégia, Svédország, Dánia, Finnország, Svájc, Csehország, Magyarország, Szlovénia, Szlovákia, Görögország, Bulgária, Törökország, Románia, Litvánia, Lettország, Észtország:
A készülék egy csavaros véggel van felszerelve. Propán / bután gázas használatra alkalmazott minõségû hajlékony csõvel kell használni. Hosszúsága nem haladhatja meg az 1,20 m-t. A csövet ki kell cserélni, ha megrongálódik, illetve ha repedéseket fedez fel rajta. Ne húzza meg, és ne lyukassza ki a csövet. Tartsa távol az olyan tárgyaktól, melyek felmelegedhetnek.
Gyozodjön meg róla, hogy a flexibilis tömlo nem csavarodik, vagy törik meg.

Svájc, Németország, Ausztria:
A készüléket propán / bután gázas használatra alkalmazott minõségû hajlékony csõvel kell használni. Hosszúsága nem haladhatja meg az 1,50 m-t. A csövet ki kell cserélni, ha megrongálódik, illetve ha repedéseket fedez fel rajta. Ne húzza meg, és ne lyukassza ki a csövet. Tartsa távol az olyan részektõl, melyek felmelegedhetnek.
Gyozodjön meg róla, hogy a flexibilis tömlo nem csavarodik, vagy törik meg.

A hajlékony csõ csatlakoztatása: a tömlõnek a készülék végzõdésére történõ csatlakoztatásához szorítsa meg erõsen, de ne túlságosan az anyát egy megfelelõ kulccsal: 17-es kulcs

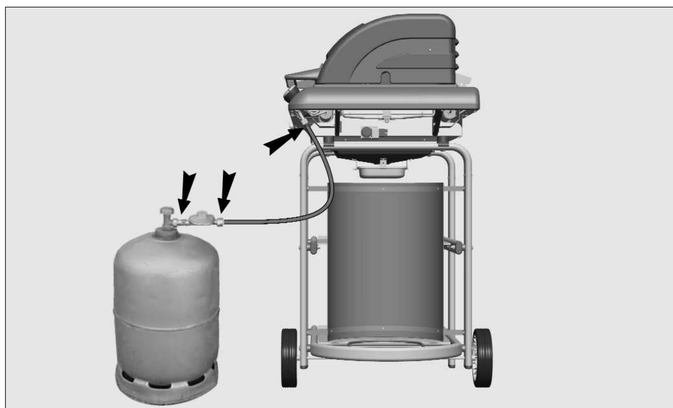
e) FEDÉL

Óvatosan nyúljon a fedélhez, fõként a készülék mûködése közben. Ne hajoljon a tûzhely fölé.

HU

f) A LÉGMENTES ZÁRÓDÁS ELLENÕRZÉSE

1) A mûveletet kültéren végezze el úgy, hogy közben távol tart a készüléktõl minden gyúlékony anyagot. Ne dohányozzon.
2) Bizonyosodjon meg arról, hogy a szabályozó karok "OFF" (●) állásban vannak.
3) Csatlakoztassa a hajlékony csövet a túl oldalon látható d) pont szerint.
4) Csavarja a nyomásszabályozót a gázpalackra.
5) Ne keresse a szivárgás helyét lánggal, használjon ehhez gázszivárgás kereséséhez való folyadékot.
6) Vigye fel a folyadékot a palack / nyomásszabályozó / csõ / készülék csatlakozásokra. A szabályozó karoknak „OFF" (●) állásban kell maradniuk. Nyissa meg a gázpalack csapját.



7) Ha buborékok képzõdnek, ez azt jelenti, hogy a gáz szivárog.
8) A szivárgás megszüntetéséhez szorítsa meg az anyacsavarokat. Ha valamelyik alkatrész hibás, cseréltesse ki. A szivárgás megszüntetése elõtt nem szabad a készüléket használatba helyezni.
9) Zárja el a gázpalack csapját.

Fontos:
Soha ne használjon tüzet a gázszivárgás helyének meghatározására. Évente legalább egyszer, és minden gázpalack csere alkalmával el kell végezni a szivárgásellenõrzõ ill. -keresõ mûveletet.

g) ÜZEMBE HELYEZÉS ELÕTT

Ne helyezze üzembe a készüléket addig, amíg figyelmesen el nem olvasott és meg nem értett minden elõírást. Gyõzõdjön meg arról is:
- hogy nincs szivárgás
- hogy a Venturi csövek nincsenek eltakarva / eltömõdve (például: pókháló)
- hogy a csõ nem ér hozzá olyan részekhez, melyek felmelegedhetnek.
- hogy a gázpalack tárolójának szellozonyílásai nincsenek eldugulva az adott esetben.

h) A GRILLSÜTO ÉGOFEJÉNEK MEGGYÚJTÁSA

- Nyissa ki a fedelet.
- Gyõzõdjön meg arról, hogy a szabályozó kerekek „OFF" (●) állásban vannak.
- Nyomja be és fordítsa el a kapcsológombot az óramutató járásával egyezo irányba és állítsa a maximális gáznyitás pozícióba (🔥), majd azonnal nyomja be a gyújtó gombot és tartsa benyomva addig, amíg nem hall egy kattanó hangot (✷). Tartsa lenyomva a begyújtásig.

Ha az égõ nem gyullad meg 10 másodperc elteltével, várjon 5 percig és próbálja meg ismét.

Miután az elso égofejet meggyújtotta, két lehetoség van egy második meggyújtására:
- ❒ Az egyik lehetoség az a fent leírt muvelet megismétlése;
- ❒ A második lehetõség a második csap egyszerû megnyitásából áll, a beállító csapot forgassa el teljes fokozat pozícióba (🔥).

Meg lehet gyújtani a két égõt egyszerre is. Nyissa ki a két csapot teljes fokozat pozícióba és nyomja meg a gyújtó gombot a begyújtásig (10 másodperc).
Amennyiben a piezoelektromos gyújtás nem mûködik, alkalmazzon kézi gyújtást (következõ pont).

i) A GRILLSÜTO KÉZI MEGGYÚJTÁSA

- Nyissa ki a fedelet.
- Gyõzõdjön meg arról, hogy a szabályozó kerekek „OFF" (●) állásban vannak.

Vegye le az egyik sütõrácsot úgy, hogy szabadon hozzáférhessen az égõk felületéhez. Nyissa ki az egyik állító kart TELJES FOKOZAT (🔥) pozícióba. Tartson a megfelelõ égõfej elé meggyújtott gyufaszálat.

Miután az elso égofejet meggyújtotta, két lehetoség van egy második meggyújtására:
- ❒ Az egyik lehetoség az a fent leírt muvelet megismétlése;
- ❒ A második lehetõség a második csap egyszerû megnyitásából áll, a beállító csapot forgassa el teljes fokozat pozícióba (🔥).

Meg lehet gyújtani a két égõt egyszerre is. Nyissa ki a két csapot teljes fokozat pozícióba és tartson égõ gyufát mindkét égõ elé.

j) A GRILL ÉGÕK ELOLTÁSA

Helyezze vissza a szabályozó karokat “OFF” (●) állásba, majd zárja el a gázpalack csapját.

k) A MELEGÍTÕ BEGYÚJTÁSA (típustól függõen)

A melegítõ mûködhet egyedül vagy a grillel együtt.

Begyújtás.
- Nyissa ki a gázpalackot.
- Ellenõrizze a gázvezeték tömítettségét a melegítõig (lásd f §).
- Nyomja meg és forgassa el a melegítõ karját (jelölés) egészen a TELJES FOKOZAT ( ) pozícióig.
- Tartsa lenyomva a begyújtó gombot a begyulladásig. Amennyiben 10 másodpercig nem gyullad be, helyezzen gyufát az égõfej széléhez (✱).
- Állítsa be a lángot az edény méretéhez a két fokozat segítségével: TELJES FOKOZAT ( ) és MÉRSÉKELT FOKOZAT ( ). Ne használjon 10 cm-nél kisebb vagy 20 cm-nél nagyobb átmérõjû edényt.

l) A MELEGÍTÕ ELOLTÁSA (típustól függõen)

Állítsa a beállító kart (jelölés) OFF helyzetbe, majd zárja el a gázpalack csapját akkor, ha a grill nem mûködik.

m) A GÁZPALACK CSERÉJE

- A palack cseréjét mindig jól szellõzõ helyen végezze el úgy, hogy semmilyen láng, szikra vagy hõforrás nincs a helyiségben.
- Helyezze vissza a szabályozó karokat “OFF” (●) állásba, majd zárja el a palack csapját.
- Csavarja le a nyomásszabályozót, ellenõrizze, hogy a tömítõ gumi jó állapotban a helyén van.
- Tegye a teli palackot a helyére, csavarja vissza a nyomásszabályozót, közben ügyeljen arra, hogy a csõ nem húzódik, vagy csavarodik.

n) HASZNÁLAT

Az elsõ használat alkalmával melegítse a grillsütõt zárt fedéllel úgy, hogy az égõfejek a legnagyobb fokozaton égnek ( ), körülbelül harminc percen át az új alkatrészek festékszagának megszüntetése céljából.

Rendes használatnál a grillsütõt zárt fedéllel 15 - 20 percen át elõ kell melegíteni, hogy a sütõrácsok elérjék a megfelelõ hõmérsékletet.

A sütés gyorsaságát a kapcsológombokkal lehet szabályozni: a teljes gáznyitás ( ) és a közepes gáznyitás ( ) között.

Mielõtt az ételt melyet sütni kíván a grill rácsra helyezné, kenje be vékony étolaj réteggel a rácsot az étel ráragadásának elkerülése érdekében.
A sütés megkezdése elõtt távolítsa el a felesleges zsiradékot a húsról, hogy csökkenjen a zsíros anyagok sütés alatti lángra lobbanásának lehetõsége. Minden egyes sütést követõen tisztítsa le a barbecue-berendezést a zsír felhalmozódása, és a lángra lobbanás kockázatának csökkentése végett.

Fontos:
Ha a készülék használata során egy vagy két égofej kialudna, a kapcsológombokat azonnal állítsa az "OFF" pozícióra. Nyissa ki a fedelet. Várjon öt percet azért, hogy az el nem égett gáz el tudjon távozni. Öt perc eltelte után, gyújtsa meg újra az égofejet a fentiek alapján.

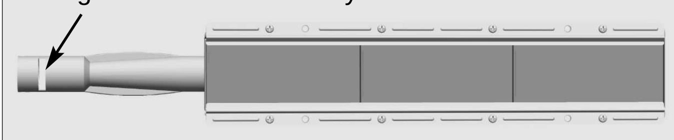
o) TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Tisztítás és karbantartás
Soha ne alakítsa át a készüléket: minden átalakítás veszélyes következményekkel járhat.
A készülék tökéletes állapota érdekében fokozottan javasoljuk, hogy rendszeresen (minden 4 – 5. használat után) tisztítsa meg.

Ha a készüléket több mint 30 napig nem használta, ellenõrizze azt is, hogy az égõcsövek nyílásait nem takarja / tömíti el pókháló, mert ez a grill teljesítményének csökkenését, vagy az égõn kívüli gáz veszélyes meggyulladását okozhatja.

Tisztítsa meg a venturi-cso nyílásait (ld. a lenti ábrát) vagy adott esetben az égofejet.

Az égõ venturi csöveinek nyílása



- A tûztér alkatrészei:
Tisztítsa meg ezeket az alkatrészeket minden használat után egy mosószeres szivaccsal. Ne használjon súrolószert.

- A tûzhely falai, sütõ grillek, vezérlõ tábla:
Rendszeresen tisztítsa meg ezeket a részeket is szivacs és mosogatószer segítségével. Ne használjon súrolószert.

- Sütolapok:
Várja meg, hogy teljesen kihuljön, mielott a tisztításhoz látna. Használja a Campingaz® BBQ Cleaner Spray termékcsalád egyik termékét, valamint grillsüto tisztítására való kefét.
Miután megtisztította és megszárította a sütorácsokat, lazán kenje be azokat zsiradékkal azért, hogy megvédje a rácsokat a korróziótól, hogy ne rozsdásodjanak be, és hogy az élelmiszerek ne ragadjanak rá.
A Campingaz® javasolja, hogy növényi olajat használjon, amit itatós papír segítségével, vékony rétegben kell felvinni a sütorácsokra.
Figyelem: a sütorácsokat ne tegye a mosogatógépbe, és a tisztítást követoen törölje meg azokat.

- A fedél üvegezése:
Rendszeresen tisztítsa üvegtisztító vagy kandallóbetét tisztítására szolgáló szerrel. Ha nem tud hozzáférni, húzza ki az üveget a fedélbõl és tisztítsa meg tûzhelytisztító szerrel.

- Fémterületek az égõfejek közvetlen közelében:
Ezek a fém alkatrészek alumínium borítással rendelkeznek. Semmi esetre sem szabad tûzhelytisztító szert használni, mert megtámadja az alumíniumot.

- Kerámia:
Ezek a kerámia alkatrészek az égõfej aktív részei. Használat során elvörösödnek. Ne tisztítsa, nedvesítse vagy dörzsölje a kerámiát. Ez károsíthatja ezeket az alkatrészeket.

p) A FEDÉL ÜVEGE

Kerülje a hõsokkot (hideg víz érintkezése a meleg üveggel)

HU

q) SÜTÉSI MÓDOK

A C-Line grillsütõt kifejezetten könnyû és kényelmes sütésre tervezték, amely ugyanakkor biztosítja azt a sülthús illatot, amely a grillezést vonzóvá teszi.
A C-Line grillsütõvel nyugodtan süthet zsíros húsokat (kolbász, mergez-kolbász, csirkecomb stb.) anélkül, hogy felcsapnának a lángok.
A C-Line grillsütõt külön gyors és ropogós nyársforgatásra tervezték (külön kapható).
A sütés során a zsiradékok a tûztér alján lévõ hõterelõ lemezre csöpögnek. A lemezzel érintkezve a zsiradékokban lévõ víz elpárolgása illatossá teszi a húst.
Megjegyzés: a grillsütõn lévõ húsok leragadásának megelõzése céljából elég egy kis étolajjal megkenni vagy zsíros papírral bedörzsölni õket. Semmit ne helyezzen a hideg grillsütõre. A kényes, leragadásra hajlamos ételeket lehetõleg alufóliában helyezze a grillsütõre.

1- sütés forgó nyárssal: (külön kapható)
Nyárson készíthetõ húsdarabok és egyenletes alakú baromfihús, amelyeket közepükön kell átszúrni, majd az erre a célra szolgáló 2 villával rögzíteni. Ügyelni kell a baromfihús gondos megkötözésére, mielõtt a nyársra felszúrjuk.
A nyárssal történõ grillezéshez legalább egy grillsütõ rácsot el kell távolítani.
Helyezhetünk egy alumínium tálkát a tûztérbe a sütés során keletkezõ lé felfogására.
Csak azután indítsa be a motort, miután meggyõzõdött arról, hogy a nyársak szabadon forognak.

2- Grillsütés – nyitott vagy zárt fedél
Helyezze a grillezni kívánt húst közvetlenül a grillsütõ rácsra. Forgassa meg és változtassa a sütött ételek helyét a sütés elõrehaladottságának és az egyéni ízlésnek megfelelõen.
Lezárt fedéllel a hõmérséklet magasabb, ezáltal gyorsabb a sütési folyamat. Az ételek megégetésének megelõzése céjából azonban ajánlott a sütést ellenõrizni és adott esetben a beállító kart minimális fokozatra állítani.

HU

3- Sütõ – lezárt fedél
Grillsütõjét sütõként is használhatja gratinált ételek, pizzák, felfújtak stb. készítésére. Maximális fokozaton a sütõ nagyon meleg. Ajánlott tehát a sütõ hõmérsékletét az ételeknek megfelelõen megválasztani.

4- Lassú sütés – lezárt fedél
Csak egy égõfejet gyújtson meg és helyezze az ételt a sütõrácsra. Változtassa az étel távolságát az égõfejtõl, valamint az égõfej teljesítményét attól függõen, hogy milyen gyors sütést szeretne.

5- Sütõlap
Használhatja a grillsütõt sütõlapként a sütési felület egyik felén. Ha a készülék nem rendelkezik ilyen tartozékkal, az egyik sütõrács helyére tegyen zománcozott acéllapot (külön kapható tartozék).
A plancha sütõ finomságok elkészítésére szolgál (hal, rákfélék, zöldségek stb.). Zsíros darabok sütéséhez (kacsamell, csirkecomb stb.) használja a lyukacsos grillt, hogy megelõzze a gyúlékony zsírok felhalmozódását a lapon.
Figyelem: csak erre a célra szolgáló tartozékokat használjon. Ne használjon soha egyszerre két telt lapot.

6- Sütés burokban
Csomagolja be gondosan a sütni kívánt ételt alufóliába, hogy a sütés során keletkezõ lé megmaradjon. Ez a módszer különösen alkalmas halak, zöldségek, burgonya stb. készítésére.

SOHA NE FEDJE LE TELJESEN A SÜTÕRÁCSOT ALUFÓLIÁVAL.
NE HASZNÁLJA SOHA A ROSTONSÜTÕT A TÛZTÉR ALJÁN LÉVÕ W ALAKÚ HÕTERELÕ NÉLKÜL.

r) TÁROLÁS

- Zárja el a gázpalack csapját minden használat után.
- Ha a készüléke belsõ helyiségben teszi el, kapcsolja le a gázellátást.
- Ha kültéren tárolja, védõhuzat használata javasolt (lásd a tartozékok fejezetet).
- Ha hosszabb idõn keresztül nem használja a készüléket, fokozottan javasoljuk, hogy száraz, fedett helyen tárolja (pl.: garázsban).

s) TARTOZÉKOK

Az ADG fokozottan javasolja, hogy a gázos grillsütõhöz mindig Campingaz márkájú tartozékokat és cserealkatrészeket használjon. Az ADG semmilyen felelõsséget nem vállal az olyan károkért vagy mûködési zavarokért, melynek oka a más márkájú tartozékok és / vagy cserealkatrészek használata.

Hibák / megoldások

Hibák	Valószínû okok / megoldások
Az égõ nem gyullad be	- A gáz nem jól érkezik - Nyomásszabályozó nem mûködik - A csõ, a csap, a VENTURI csõ vagy az égõ nyílásai eldugultak - A VENTURI csõ nem fedi be az injektort
Az égõ kihagy, vagy elalszik	- Ellenõrizze, hogy van-e gáz - Ellenõrizze a csõ csatlakoztatását - Forduljon a szervizszolgálathoz.
A láng instabil	- Új palack, amelyben levegõ lehet Hagyja a lángot égni, és a hiba magától megszûnik. - Forduljon a szervizszolgálathoz
Nagy láng az égõ felületén	- Az injektor tartó rosszul áll a VENTURI csövön. Helyezze vissza a venturi-csövet. - A Venturi csövet valami eltakarja / eltömíti (például: pókháló). Tisztítsa meg a venturi-csövet.
Láng az injektornál	- Forduljon a szervizszolgálathoz - A palack majdnem üres - Cseréljen palackot, és a hiba magától megszûnik - Forduljon a szervizszolgálathoz
A zsiradék rendellenesen gyullad meg	- A zsiradékot elvezetõ rendszer eltömõdött *és / vagy* a hõterelõt zsír borítja: tisztítsa meg. - Túl magas a grill hõmérséklete: csökkentse a teljesítményt.
Az égõfej meggyullad gyufával, de az elektronikus gyújtóval nem	- Hibás gomb, vezeték vagy elektród Ellenõrizze a gyújtó kábeleinek csatlakozásait - Ellenõrizze a kerámia és a csatlakozó kábel állapotát - Forduljon a szervizszolgálathoz.
Égõ szivárgás a csatlakozásnál	- A csatlakozás nincs légmentesen zárva - Azonnal kapcsolja le a gázt - Forduljon a szervizszolgálathoz.
Elégtelen hõmérséklet	- Az injektor vagy a Venturi csõ eldugult - Forduljon a szervizszolgálathoz.
Égõ szivárgás a szabályozó gomb mögött	- Hibás csap - Kapcsolja ki a készüléket - Forduljon a szervizszolgálathoz
Égõ szivárgás a konzol alatt	- Kapcsolja ki a készüléket - Zárja el a gázpalackot - Forduljon a szervizszolgálathoz.

HU

A GARANCIA FELHASZNÁLÁSÁNAK FELTÉTELEI

- A termék teljes alkatrész és munkadíj garanciát élvez a vásárlástól számított 2 (kettõ) éven keresztül.
- A garancia érvényes akkor, ha a szállított termék nem egyezik a megrendeléssel vagy hibás, és a reklamációt a vásárlás idõpontját igazoló dokumentum (pl.: számla, pénztári blokk) és az észlelt probléma leírása kíséri.
- Minden gázzal mûködõ terméket el kell választani a tartálytól vagy hengertõl, amelyre rá van kötve, mielõtt valamelyik jóváhagyott garanciális szervizünkbe visszajuttatják.
- A terméket megjavítják, kicserélik, vagy árát visszatérítik – egészben vagy részben.
- A garancia megszûnik és érvényét veszíti akkor, ha a sérülés az alábbiak miatt következett be: (i) a termék helytelen használata vagy tárolása, (ii) a termék karbantartásának hibája vagy a használati utasításnak nem megfelelõ karbantartás, (iii) nem engedélyezett harmadik fél által végzett javítás, módosítás vagy karbantartás, (iv) nem eredeti cserealkatrészek felhasználása.
- **MEGJEGYZÉS:** e termék üzleti célú felhasználása kizárja a garanciát.
- A garancia idõtartama alatt végzett garanciális beavatkozások nem befolyásolják a garancia idõtartamának lejáratát.
- Ez a garancia egyáltalában nem csökkenti a fogyasztó törvényes jogait.
- Reklamációs ügyekben vegyék fel a kapcsolatot vevõszolgálatunkkal.

Ha a problémát nem sikerül megoldania, kérjük, forduljon viszonteladójához, aki megadja Önnek a lakhelyéhez legközelebb esõ Szervizszolgálatunk elérhetõségeit, vagy ha viszonteladóját nem tudja felkeresni, telefonáljon a CAMPINGAZ® Fogyasztótájékoztató Szolgálatnak.

Web site: www.campingaz.com

Uporaba in vzdrževanje



- Ne uporabljajte oglja.
- Ne uporabljajte nastavljivega reducirnega ventila.
- Na rešetko za peko ali na njeno mesto ne nameščajte kovinske plošče, ki je ni zasnovala ali priporočila družba CAMPINGAZ.
- Redno čistite sestavne dele na dnu zbiralne posode, da preprečite nevarnost vžiga maščobe.

Če ne upoštevate teh pravil za uporabo, lahko pride do resne okvare vaše naprave.

SI

a) ZA VAŠO VARNOST

- Ne postavljajte in ne uporabljajte bencina ali drugih vnetljivih tekočin ali hlapov v bližini svoje naprave. V primeru vonja po plinu:
  1) Zaprite ventil plinske jeklenke.
  2) Ugasnite vsak odprti plamen.
  3) Odprite pokrov.
  4) Če še vedno obstaja vonj, glejte točko F, oz. se pozanimajte neposredno pri svojem dobavitelju.
- Pazite, da se ne zamaši luknja na dnu zbiralne posode

b) MESTO UPORABE

- Napravo lahko uporabljate samo zunaj prostorov.
- **Pozor**: dostopni deli so lahko zelo vroči. Majhnim otrokom ne pustite blizu naprave.
- V polmeru okrog 60 cm od naprave se ne sme nahajati nobena gorljiva snov.
- Ne premeščajte naprave med delovanjem.
- Napravo uporabljajte na ravnih tleh.
- Predvidite pretok svežega zraka 2 m³/kW/h.

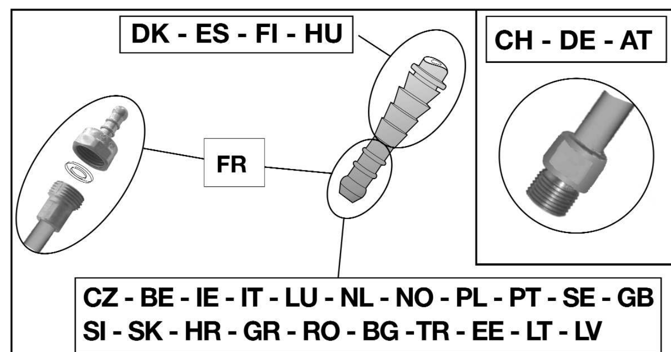
c) PLINSKA JEKLENKA

- Naprava je namenjena za delovanje z jeklenkami za butan/propan od 4,5 do 15 kg, opremljenimi z ustreznim reducirnim ventilom.
- **Francija, Belgija, Luksemburg, Združeno Kraljestvo, Irska, Portugalska, Španija. Italija, Hrvaška, Grčija:** butan 28 mbarov/propan 37 mbarov
- **Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Madžarska, Slovenija, Slovaška, Češka Republika, Bulgarija, Turčija, Romunija, Litva, Latvija, Estonija:** butan 30 mbarov /propan 30 mbarov.
- **Poljska:** propan 37 mbarov.
- **Švica, Nemčija, Avstrija:** butan 50 mbarov / propan 50 mbarov.

Priključitev ali zamenjavo jeklenke vedno izvajajte v dobro prezračenem prostoru in nikoli v prisotnosti plamena, iskre ali vira toplote.
Plinska jeklenka opremljena s tlačnim ventilom, ne sme biti postavljena pod žar, če njena celotna višina presega 56 cm.

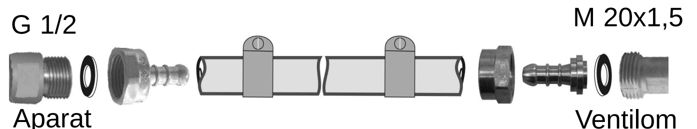
d) CEV

Montaža cevi

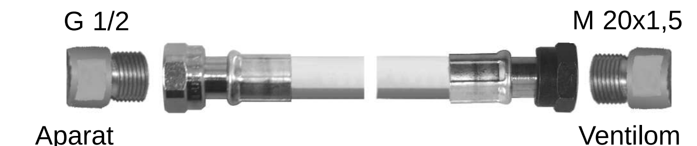


Francija (glede na model)
Aparat se lahko uporablja z 2 vrstama gibkih cevi:

a) gibko cevjo, ki se namesti na priključke za cev pri napravi in pri tlačnem ventilu ter je pritjena z obroči (v skladu z normo XP D 36-110). Priporočena dolžina je 1,25 m.



b) gibko cevjo (v skladu z normo XP D 36-112), opremljeno z navojno matico G ˝ za privitje na napravo in z matico M 20x1,5 za privitje na tlačni ventil. Priporočena dolžina je 1,25 m.



Aparat ima navojni priključek za dovod plina G ˝, ki je dobavljen s priključkom za cev NF in spojem, ki sta že nameščena.

1) Za uporabo aparata z gibko cevjo XP D 36-110: (rešitev d) a))
- gibko cev do konca pritrdite na priključek za cev na aparatu in na tlačnem ventilu.
- obroči cevi naj zdrsnejo čez prvi dve izboklini priključkov cevi, privijajte do zareze na zapornem ventilu.



- zatesnitev bo preverjena po navodilih iz odstavka f).

2) Za uporabo aparata z gibko cevjo XP D 36-112, matice G ˝ in M20x1,5: (rešitev d) b))
- odvijte in odstranite priključek cevi NF, da osvobodite vhodni priključek G1/2.
- odstranite spoj
- privijte navojno matico cevi G ˝ na vhodni priključek aparata in navojno matico M20x1,5 na izhodni priključek tlačnega ventila, v skladu z navodili, ki so priložena gibki cevi.
- uporabite en ključ za pritrditev izhodnega priključka tlačnega ventila.
- zatesnitev bo preverjena po navodilih iz odstavka f).

Prepričajte se da se gibka cev normalno odvija, brez zvijanja ali natezanja, niti se ne dotika vročih delov aparata. Zamenjati jo je potrebno pred iztekom roka trajanja, predpisanega na cevi ali če je cev kakorkoli poškodovana, ali so na njej prisotne razpoke.

Belgija, Luksemburg, Nizozemska, Velika Britanija, Irska, Poljska, Portugalska, Španija, Italija, Ceška, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Hrvaška, Madžarska, Slovaška, Slovenija, Grčija, Bulgarija, Turčija, Romunija, Litva, Latvija, Estonija:
Naprava je opremljena s prstenasto spojko. Uporabljati jo je treba z gibko cevjo, katere kakovost je prilagojena uporabi butana in propana. Ne sme biti daljša od 1,20 m. V primeru okvare ali prisotnosti razpok, jo je treba zamenjati. Ne vlecite za cev ali spiralo. Pazite, da ni blizu delov, ki bi lahko postali vroči.

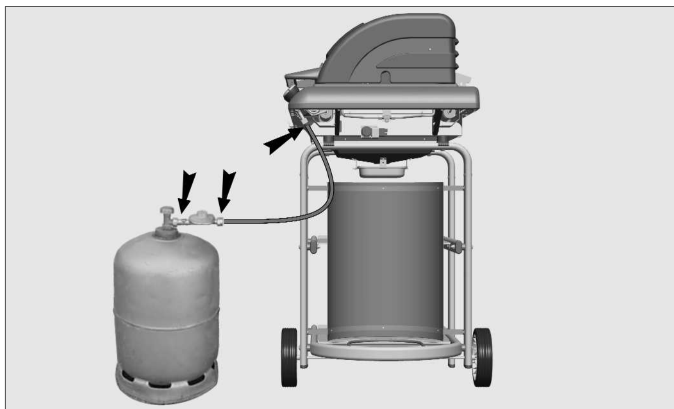
Švica, Nemčija, Avstrija:
Napravo je treba uporabljati z gibko cevjo, katere kakovost je prilagojena uporabi butana in propana. Ne sme biti daljša od 1,50 m. V primeru okvare ali prisotnosti razpok, jo je treba zamenjati. Ne vlecite za cev ali spiralo. Pazite, da cev ni v stiku z deli, ki bi lahko postali vroči.
Spoj gibke cevi: da bi priključili cev na spojko naprave, tesno, vendar ne preveč, privijte matico cevi z uporabo ustreznega ključa: ključ 17.

e) POKROV

Pazljivo ravnajte s pokrovom, še posebej med delovanjem. Ne sklanjajte se nad ognjišče.

f) PRESKUS TESNOSTI

1) Napravo uporabljajte izven prostorov in iz njene bližine odstranite vse vnetljive snovi. Ne kadite.
2) Preverite ali so ročice za nastavitev v položaju “OFF” (●)
3) Gibko cev priključite kot je opisano nv odstavku d).
4) Privijte ventil za reduciranje pritiska na plinsko jeklenko.
5) Puščanja ne preiskujte s plamenom, temveč uporabljajte milnico za odkrivanje puščanja plina.
6) Milnico nanesite na spoje jeklenke/reducirnega ventila/cevi/naprave. Nastavitvene ročice morajo ostati v položaju “OFF”. Odprite ventil plinske jeklenke.



7) Če nastajajo mehurčki, pomeni, da pušča plin.
8) Da preprečite puščanje, zategnite matice. Če je neki del v okvari, ga zamenjajte. Naprave na smete uporabljati, dokler ne odpravite puščanja.
9) Zaprite ventil plinske jeklenke.

Važno:
Nikoli ne uporabljajte plamena za odkrivanje puščanja plina. Kontrolo in preverjanje puščanja plina morate izvajati vsaj enkrat na leto in ob vsaki zamenjavi plinske jeklenke.

g) PRED UPORABO

Ne uporabljajte naprave, dokler niste pazljivo prebrali in razumeli vseh navodil. Prepričajte se tudi:
- da ni puščanja plina
- da niso zamašene venturijeve cevi (npr: pajčevine)
- da cev ni v stiku z deli, ki bi lahko postali vroči.
- da ventilacijske odprtine ohišja posode niso zamašene, kjer je to potrebno.

h) PRIŽIGANJE GORILNIKOV ZA ŽAR

- Odprite pokrov.
- Prepričajte se, da so regulacijski gumbi v izklopljeni legi »OFF« (●). Pritiskajte, dokler se ne prižge.

Če se gorilnik ne prižge v 10 sekundah, počakajte 5 minut in ponovno poskusite.
Ko se gorilnik enkrat prižge, sta 2 možnosti za vžig drugega gorilnika:
- ❒ Prva možnost je ponovitev zgornjega postopka;
- ❒ Druga možnost je, da enostavno odprete drug ventil z obračanjem gumba za reguliranje v položaj za polni pretok ( ).

Istočasno lahko prižgemo oba gorilnika. oba ventila odprite v položaj za polni pretok in pritiskajte na gumb za prižiganje, dokler se gorilnika ne prižgeta (10 sekund).

Če elektronskimi vžig ne deluje, prižgite gorilnik ročno (sledeči razdelek).

i) ROČNO PRIŽIGANJE GORILNIKOV ZA ŽAR

- Odprite pokrov.
- Prepričajte se, da so regulacijski gumbi v izklopljeni legi »OFF« (●).

Odstranite eno od rešetk za peko, da dobite prost dostop do površine gorilnikov. Gumb za reguliranje nastavite v položaj za POLNI PRETOK ( ). Prižgano vžigalico približajte ustreznemu gorilniku.

Ko je gorilnik prižgan, sta 2 možnosti za vžig drugega gorilnika:
- ❒ Prva možnost je ponovitev zgornjega postopka;
- ❒ Druga možnost je, da enostavno odprete drug ventil z obračanjem ročice za reguliranje v položaj za polni pretok ( ).

Istočasno lahko prižgemo tudi oba gorilnika. Oba ventila odprite v položaj za polni pretok in približajte vžigalico obema gorilnikoma.

j) UGAŠANJE ŽARA

Nastavitvene gumbe vrnite v položaj “OFF” (●), nato zaprite ventil plinske jeklenke.

k) PRIŽIGANJE KUHALNIKA (glede na model)

Kuhalnik lahko deluje bodisi sam ali istočasno z ražnjem.

Prižiganje:
- Odprite ventil plinske jeklenke.
- Preverite tesnost plinskega tokokroga od jeklenke do kuhalnika (glejte poglavje f)
- Regulacijski gumb kuhalnika (z oznako) pritisnite in obrnite v položaj za POLNI PRETOK ( ).
- Pritiskajte na gumb za prižiganje, dokler se ne prižge gorilnik. Če se ne prižge v roku 10 sekund, približajte vžigalico robu gorilnika (✱).
- Plamen regulirajte v skladu z velikostjo posode, z uporabo 2 položajev pretoka: POLNI PRETOK ( ) ali ZMANJŠANI PRETOK ( ). Ne uporabljajte posode s premerom pod 10 cm ali nad 20 cm.

SI

l) UGAŠANJE KUHALNIKA (glede na model)

Regulacijski gumb (z oznako) postavite v položaj za IZKLOP in zaprite ventil plinske jeklenke, če raženj ni v uporabi.

m) ZAMENJAVA PLINSKE JEKLENKE

- Vedno jo menjajte v dobro prezračenem prostoru in nikoli v prisotnosti plamena, iskre ali vira toplote.
- Regulacijske gumbe postavite v položaj "OFF" (●), nato pa zaprite ventil plinske jeklenke.
- Odvijte reducirni ventil, preverite prisotnost in dobro stanje tesnila.
- Namestite polno jeklenko na svoje mesto, ponovno privijte reducirni ventil in pazite, da ne bo prišlo do vlečenja ali zvijanja cevi.

n) UPORABA

Pred prvo uporabo približno 30 minut segrevajte raženj s pokritim pokrovom, z gorilnikoma v položaju za polni pretok (), da odpravite vonj barve novih delov.

Pri normalnem delovanju predhodno 15 do 20 minut segrevajte raženj s pokritim pokrovom, da se rešetke za peko primerno ogrejejo.

Hitrost pečenja se lahko spreminja s spremembo lege regulacijskih gumbov. med položajem polni pretok () ter položajem srednji pretok ().

Da zmanjšate oprijemanje hrane na rešetkah grila, jih pred namestitvijo hrane rahlo naoljite s kuhinjskim oljem. Za zmanjšanje vžiga maščob med pečenjem, pred pečenjem z mesa odstranite odvečno maščobo. Gril po vsakem pečenju očistite, da se na njem ne začne nabirati maščoba in da s tem zmanjšate tveganje za vžig maščobe.

SI

Pomembno:
Če med delovanjem aparata eden ali več gorilnikov ugasne, regulacijske gumbe takoj zasukajte v izklopljeno lego (OFF) (●). Odprite pokrov. Počakajte 5 minut, da se odstrani nezgoreli plin. Postopek vžiga lahko ponovite šele po tem premoru.

o) ČIŠČENJE IN VZDRžEVANJE

Nikoli ne spreminjajte naprave: vsako spreminjanje je lahko nevarno.
Da bi svojo napravo vzdrževali v odličnem stanju, priporočamo, da jo redno čistite (po 4 do 5 uporabah).

Če naprave niste uporabljali več kot 30 dni, preverite tudi ali niso odprtine cevi gorilnika zamašene s pajčevino, kar bi lahko povzročilo manjšo učinkovitost žara in nevarno gorenje plina izven gorilnika.
Če aparat ni bil v uporabi več kot 30 dni, se prepričajte, da odprtine cevi gorilnika ne prekrivajo pajčevine, saj bi to lahko zmanjšalo učinkovitost **žara,** ali pa povzročilo nevaren vžig plina izven gorilnika. Očistite odprtine venturijeve cevi (glejte spodnjo sliko) ali gorilnik, če je potrebno.

Ustje venturijeve cevi gorilnika



- Sestavni deli dna zbiralne posode:
Te dele očistite z gobo z dodatkom sredstva za pomivanje posode po vsaki uporabi. Ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev.

- Stene ognjišča, komandna plošča, dno kadi:
Tudi te elemente občasno očistite s pomočjo gobe, namočene v sredstvo za pomivanje posode. Ne uporabljajte grobih sredstev.

- Plošče za pečenje:
Pred postopkom čiščenja počakajte, da se plošča ohladi. Uporabite čistilni proizvod Campingaz® BBQ Cleaner Spray ter krtače za čiščenje žara.
Po končanem čiščenju in sušenju žara, ga rahlo namažite z mastjo, da preprečite korozijo in oprijemanje hrane.
Campingaz® priporoča, da s pomočjo vpojnega papirja naredite tanek sloj maščobe na žaru, za kar uporabite rastlinsko olje.
Pozor: ne pomivajte v pomivalnem stroju, ne puščajte, da se osuši brez brisanja.

- Steklo na pokrovu:
Občasno ga očistite s sredstvom za čiščenje oken ali čistilom za kamine. V primeru težave odstranite steklo s pokrova in ga očistite s čistilnim sredstvom za pečico.

- Kovinske površine okrog gorilnikov:
Ti kovinski deli so prekriti z aluminijem. V nobenem primeru ne uporabljajte sredstev za čiščenje pečice, ki delujejo agresivno na aluminij.

- Keramika:
Keramični deli so aktivni sestavni deli gorilnika. Med uporabo postanejo rdečkasti. Keramičnih delov ne čistite, močite ali drgnite. S tem bi jih lahko poškodovali.

p) STEKLO NA POKROVU

Izogibajte se toplotnim šokom (hladna voda ali dotik vročega stekla).

q) NAČINI PEKE

Raženj C-Line je posebej zasnovan za to, da vam omogoči enostavno in udobno peko in povzroča opojne vonjave, ki predstavljajo čar peke na žaru.
S svojim ražnjem C-Line lahko mirno pečete mastno meso (klobase, merguez, piščančja bedra...), ne da bi prišlo do dviganja plamenov.
Poleg tega je raženj C-Line posebej razvit za hitro in hrustljavo peko na ražnju.
Med peko pada maščoba na toplotni odsevnik na dnu zbiralne posode. Ob stiku z njim izhlapeva voda v maščobi in odišavi meso.

Opomba: da preprečite sprijemanje kosov živil na rešetko za peko zadošča, da le-to premažete z malo jedilnega olja ali da jo obrišete z mastnim papirjem. Na hladno rešetko ne postavljajte ničesar. Priporočamo, da občutljiva živila, ki se rada sprijemajo, položite na aluminijasto folijo.

1 - Peka na vrtljivem ražnju: (naprodaj posebej)
Na ražnju lahko pečemo kose mesa ali perutnine pravilne oblike, ki jih nataknemo na sredini, preden raženj pritrdimo na v ta namen predvidene vilice. Preden perutnino nataknemo na raženj, jo moramo pazljivo zvezati.
Za peko na ražnju odstranite vsaj eno rešetko za peko.
Na dno zbiralne posode lahko namestimo aluminijasto posodico, v katero se bo stekal sok od pečenja.
Motor zaženite šele potem, ko preverite ali se lahko raženj obrača brez težav.

2 - Peka na rešetki – odprt ali zaprt pokrov
Kose živil razporedite neposredno na rešetko za peko. Kose, ki jih pečete na žaru, obračajte in premeščajte glede na stopnjo pečenosti in okus posameznih oseb. Pri zaprtem pokrovu se poveča toplota, kar omogoča hitrejšo peko. Toda, da kosi mesa ne bi poogleneli, priporočamo, da pazljivo nadzirate peko in da, glede na potrebo, nastavite gumbe za reguliranje na minimalen pretok.

3 - Peka v pečici – zaprt pokrov
V ražnju lahko pečete tudi gratinirane jedi, pice, sufleje… Pri maksimalnem pretoku je pečica zelo vroča. Zato priporočamo, da nastavite temperaturo pečice glede na jed.

4 - Počasna peka – zaprt pokrov
Prižgite samo en gorilnik in položite kos živila na rešetko za peko. Spreminjajte razdaljo kosa živila od gorilnika in moč gorilnika glede na želeno hitrost peke.

5 - Peka na plošči »plancha«
Na polovici površine za peko lahko uporabljate raženj v načinu »plancha«. Če vaš model ne razpolaga s tem dodatkom, nadomestite eno od rešetk za peko s ploščo iz emajliranega jekla (ta dodatek je naprodaj posebej). Žar plošča plancha je namenjena za peko občutljivih jedi (ribe, lupinarji, zelenjava...). Za peko mastnih kosov (račjih filejev, piščančjih beder...) uporabljajte luknjičasto rešetko, da se na plošči ne bi nabirala maščoba, ki bi se lahko vžgala.
Pozor: uporabljajte samo v ta namen predvideni dodatek. Nikoli ne uporabite 2 polnih plošč istočasno.

6 - Peka v zavitku iz aluminijaste folije
Kos živila, ki ga nameravate peči na žaru, skrbno zavijte v gospodinjsko aluminijasto folijo, da preprečite izgubo soka. Ta način je še posebej primeren za ribe, zelenjavo, krompir itd.
NIKOLI NE PREKRIJTE Z ALUMINIJASTO FOLIJO CELE REŠETKE ZA PEČENJE.
NKOLI NE UPORABLJAJTE VAŠEGA ŽARA BREZ TERMIČNEGA REFLEKTORJA V OBLIKI W NA DNU VELIKE POSODE.

r) SKLADIŠČENJE

- Po vsaki uporabi zaprite ventil plinske jeklenke.
- Če shranjujete svoj žar v zaprtem prostoru, potem pred shranjevanje demontirajte jeklenko.
- Če ga spravite zunaj, svetujemo, da uporabljate zaščitno prekrivalo (glejte poglavje o priboru).
- Če je dalj časa ne boste uporabljali, je priporočljivo, da napravo spravite na suho in zaščiteno mesto (npr : v garažo).

s) PRIBOR

ADG priporoča, da za njihove plinske žare uporabljate samo pribor in nadomestne dele znamke Campingaz. ADG odklanja vsako odgovornosti v primeru škode ali slabega delovanja, ki bi nastalo zaradi uporabe pribora oz. nadomestnih delov drugega proizvajalca.

Nepravilnosti / ukrepanje

Nepravilnosti	Verjetni vzroki in ukrepanje
Gorilnik se ne prižge	- Slab dovod plina. - Reducirni ventil ne deluje. - Cev, ventil, venturijeva cev ali odprtine gorilnika so zamašene. - Venturijeva cev ne prekriva vbrizgalnika.
Gorilnik slabo deluje ali ugasne	- Preverite, če je dovolj plina. - Preverite priključitev cevi. - Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Nestabilni plamen	- Nova jeklenka lahko vsebuje zrak. - Pustite delovati in napaka bo izginila. - Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Velik plamen na površini gorilnika	- Odprtina vbrizgalnika ni dobro nameščena v venturijevo cev. Premaknite venturijevo cev. - Zamašena venturijeva cev (npr. pajčevine). Cev očistite. - Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Plamen na vbrizgalniku	- Jeklenka je skoraj prazna. Zamenjajte jeklenko in napaka bo izginila. - Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Maščoba se vžiga na nenormalen način	- Sistem za odtok maščobe je zamašen *in / ali* odsevnik je prekrit z maščobo: očistite. - Previsoka temperatura žara: zmanjšajte pretok.
Gorilnik se prižge z vžigalico, ne pa z elektronskim prižiganjem.	- Preverite stike kabla vžigalnika. - Preverite stanje keramike in povezovalnega kabla. - Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Goreče puščanje ob spoju	- Spoj ni tesen. - Takoj zaprite dovod plina. - Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Premajhna toplota	- Zamašen vbrizgalnik ali venturijeva cev - Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Goreče puščanje za nastavitvenim gumbom	- Ventil v okvari. - Zaustavite napravo. - Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.
Goreče puščanje pod konzolo	- Zaustavite napravo. - Zaprite jeklenko. - Obrnite se na Službo za podporo uporabnikom.

POGOJI ZA VELJAVNOST GARANCIJE

- Za izdelke velja 2 (dvo)-letna polna garancija za dele in izdelavo, z začetkom na dan nakupa.
- Garancija se uveljavi takrat, ko dobavljen izdelek ni v skladu z naročilom ali če je pomanjkljiv, pod pogojem da je reklamaciji priloženo dokazilo o datumu nakupa (npr: faktura ali blagajniški račun) in opis nastale težave.
- Izdelki, ki delujejo na plin, morajo biti ločeni od plinske kartuše ali jeklenke, na katero so priključeni, preden jih vrnete v pooblaščeni poprodajni servisni center.
- Izdelek bo bodisi popravljen, zamenjan ali pa bo vrnjena kupnina - v celoti ali delno.
- Garancija je neveljavna in se ne more uveljavljati v primeru, da je prišlo do škode zaradi (i) nepravilne uporabe ali skladiščenja izdelka, (ii) napačnega vzdrževanja izdelka ali vzdrževanja, ki ni v skladu z navodili za uporabo, (iii) popravljanja, spreminjanja, vzdrževanja izdelka s strani nepooblaščene tretje osebe, (iv) uporabe neoriginalnih nadomestnih delov.
- **OPOMBA:** garancija ne krije profesionalne uporabe izdelkov.
- Prevzem izdelka med garancijskim obdobjem ne vpliva na datum poteka garancije.
- Ta garancija na noben način ne vpliva na zakonske pravice uporabnika.
- V primeru reklamacij se posvetujte z našim oddelkom za potrošnike.

Če ne uspete rešiti težave, se obrnite na svojega prodajalca, ki vam bo povedal, katera Služba za podporo uporabnikov je najbližja vašemu mestu bivanja, oz. telefonirajte Službi za informiranje uporabnikov CAMPINGAZ ® .

Web site: www.campingaz.com

Použitie a údržba



- Nepoužívajte drevené uhlie.
- Nepoužívajte regulátor tlaku.
- Na opekací rošt ani namiesto neho nedávajte žiaden kovový plech, ktorý nevyrobila alebo ktorý neodporúča spoločnosť CAMPINGAZ.
- Pravidelne čistite časti na dne nádoby, aby sa predišlo akémukoľvek riziku vznietenia mastnôt.

Nerešpektovanie týchto pravidiel používania môže spôsobiť vážne poškodenie vášho zariadenia.

a) PRE VAŠU BEZPEČNOSť

- Neuskladňujte a nepoužívajte benzín alebo iné horľavé kvapaliny či plyny v blízkosti zariadenia. V prípade, že zacítite zápach plynu:
  1) Zatvorte ventil na plynovej fľaši
  2) Zahaste všetky plamene
  3) Otvorte príklop
  4) Ak zápach pretrváva, pozrite si § F, alebo sa ihneď informujte u predajcu.
- Nezakrývajte otvor na dne nádoby.

b) MIESTO POUžITIA

- Toto zariadenie sa môže používať len vonku.
- Pozor: Dostupné časti môžu byť horúce. Držte mimo dosahu detí.
- V blízkosti 60 cm okolo prístroja sa nesmie nachádzať žiadny horľavý materiál.
- Zariadenie počas fungovania nepremiestňujte.
- Zariadenie používajte na rovnej ploche.
- Počítajte so spotrebou vzduchu 2 m^3 / kW/hod.

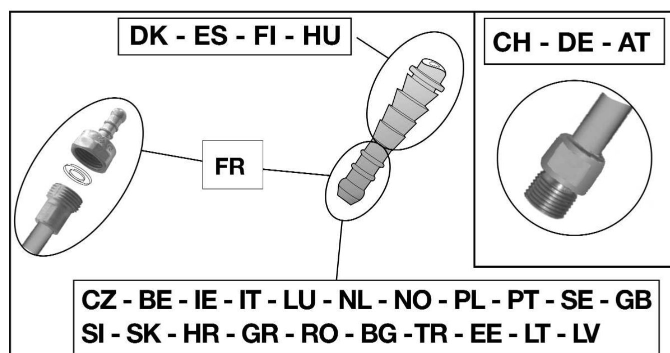
c) PLYNOVÁ FľAŠA

- Toto zariadenie je určené na fungovanie s propán-butánovými fľašami od 4,5 do 15 kg, vybavenými špeciálnym regulátorom tlaku plynu:
- **Francúzsko, Belgicko, Luxembursko, Veľká Británia, Írsko, Portugalsko, Španielsko, Taliansko, Chorvátsko, Grécko:** bután 28 mbar / propán 37 mbar
- **Holandsko, Nórsko, Švédsko, Dánsko, Fínsko, Česká republika, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Chorvátsko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Litva, Lotyšsko, Estónsko:** bután 30 mbar / propán 30 mbar.
- **Poľsko:** propán 37 mbar.
- **Švajčiarsko, Nemecko, Rakúsko:** bután 50 mbar / propán 50 mbar.

Zapojenie alebo výmenu plynovej fľaše je potrebné vykonávať vždy na dobre vetranom mieste, nikdy nie v blízkosti ohňa, iskry alebo zdroja tepla.

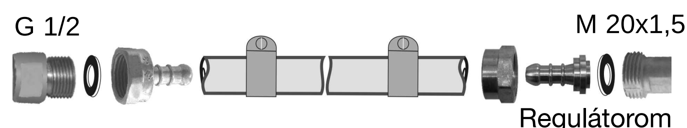
d) RÚRKA

Montáž rúrky

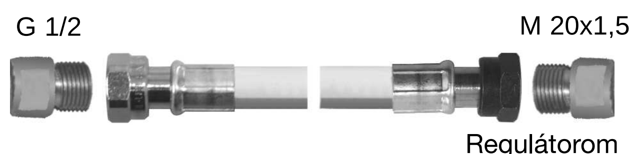


Francúzsko (podľa modelu)
Prístroj možno používať s dvomi druhmi ohybných trubíc:

a) ohybná trubica určená na nasadenie na závity na prístroji a na bombe, upevnená objímkami (podľa normy XP D 36-110). Odporúčaná dĺžka 1,25 m.



b) ohybná trubica (podľa normy XP D 36-112) vybavená závitom G ˝, ktorý slúži na naskrutkovanie na prístroj a závitom M 20x1,5, ktorý slúži na priskrutkovanie na plynovú bombu, odporúčaná dĺžka 1,25 m.



Prístroj je vybavený závitom na vstup plynu G ˝ s objímkou NF a už namontovaným tesnením.

1) Používanie prístroja s ohybnou trubicou XP D 36-110 : (riešenie d) a))
- dôkladne nasaďte ohybnú trubicu na závit prístroja a bomby.
- odstráňte objímky za prvými 2 vrubmi na závite a stlačte ich až po prasknutie upínacej hlavice.



- nepriepustnosť skontrolujte podľa pokynov v odseku f).

2) Používanie prístroja s ohybnou trubicou XP D 36-112, matice G ˝ a M 20x1,5 : (riešenie d) b))
- odskrutkujte a odstráňte objímku NF, aby ste uvoľnili násuvný nátrubok G1/2.
- odstráňte tesnenie
- priskrutkuje prípojku G ˝ trubice na násuvný nátrubok prístroja a závit M20x1,5 na výstupný nátrubok bomby pri dodržaní pokynov, ktoré dostanete spolu s ohybnou trubicou.
- použite kľúč na utiahnutie závitu na bombe.
- nepriepustnosť skontrolujte podľa pokynov v odseku f).

Skontrolujte, či ohybná trubica nie je pokrútená alebo napätá, alebo či sa nedotýka teplých stien prístroja. Musí sa vymeniť pri dosiahnutí doby životnosti uvedenej na trubici alebo v prípade poškodenia alebo prasknutia.

Belgicko, Luxembursko, Holandsko, Veľká Británia, Írsko, Poľsko, Portugalsko, Španielsko, Taliansko, Chorvátsko, Nórsko, Švédsko, Dánsko, Fínsko, Švajčiarsko, Česká republika, Maďarsko, Slovinsko, Slovensko, Chorvátsko, Bulharsko, Turecko, Rumunsko, Litva, Lotyšsko, Estónsko:
Zariadenie je vybavené prstencovým nástavcom. Musí sa používať s ohybnou rúrkou príslušnej kvality na použitie propánu a butánu. Dĺžka by nemala presiahnuť 1,20 m. V prípade poškodenia alebo prasklín sa musí vymeniť. Za rúrku nenaťahujte ani nekrúťte. Držte ju v bezpečnej vzdialenosti od súčiastok, ktoré by mohli byť teplé.
Skontrolujte, či ohybná trubica nie je pokrútená alebo napätá.

Švajčiarsko, Nemecko, Rakúsko:
Toto zariadenie sa musí používať s ohybnou rúrkou príslušnej kvality pre použitie propánu a butánu. Jej dĺžka by nemala presiahnuť 1,50 m. V prípade poškodenia alebo prasklín sa musí vymeniť. Rúrku nenaťahujte ani nekrúťte. Držte ju v bezpečnej vzdialenosti od súčiastok, ktoré by mohli byť teplé.
Skontrolujte, či ohybná trubica nie je pokrútená alebo napätá.
Pripojenie ohybnej rúrky: ak chcete pripojiť hadicu na koncovku prístroja, maticu hadice pevne utiahnite vhodným kľúčom, avšak nie viac ako je potrebné: kľúč 17.

e) PRÍKLOP

S príklopom manipulujte opatrne, predovšetkým počas činnosti zariadenia. Nenakláňajte sa nad krb.

f) SKÚŠKA TESNOSTI

1) Vykonávajte ju vonku, odstráňte horľavé materiály z blízkosti. Nefajčite.
2) Skontrolujte, či sú regulačné páčky v polohe "OFF" (●).
3) Pripojte ohybnú rúrku podľa d) oproti.
4) Uvoľnite regulátor tlaku na plynovej fľaši.
5) Nezisťujte únik plameňom, používajte detekčnú kvapalinu určenú na vyhľadávanie úniku plynu.
6) Kvapalinu vlejte na prípojky fľaše/ regulátora tlaku/ rúrky/ zariadenia. Regulačné páčky musia byť v polohe "OFF" (●). Otvorte ventil plynovej fľaše.

SK



7) Ak sa tvoria bubliny, znamená to únik plyn.
8) Aby ste zabránili úniku, pritiahnite skrutky. Ak je súčiastka chybná, treba ju vymeniť. Zariadenie nesmiete spustiť, ak únik plynu nebol odstránený.
9) Zavrite ventil na plynovej fľaši.

Dôležité:
Nikdy nepoužívajte plameň na zistenie úniku plynu. Minimálne raz do roka a vždy po výmene plynovej fľaše je potrebné vykonať kontrolu a zistiť únik plynu.

g) PRED POUŽITÍM

Nespúšťajte prístroj skôr, ako si pozorne neprečítate a nepochopíte všetky inštrukcie. Ubezpečte sa, že:
- nedochádza k úniku
- Venturiho trubky nie sú upchaté (napr. pavučinami)
- rúrky nie sú v kontakte so súčiastkami, ktoré by sa mohli zahriať.
- či ventilačné otvory plynovej bomby nie sú upchaté.

h) ZAPÁLENIE HORÁKOV GRILU

- Otvorte veko.
- Ubezpečte sa, že regulačné páčky sú v polohe "OFF" (●).
- Stlačte a otočte regulačný gombík proti smeru hodinových ručičiek a uveďte ho do polohy na plný výkon (), bezprostredne potom stlačte tlačidlo zapaľovania (✷). Tlačidlo podržte stlačené, až kým sa horák nezapáli.

V prípade, že sa horák nezapáli do 10 sekúnd, počkajte 5 minút a skúste znova.

Keď už je horák zapálený, existujú dve možnosti ako zapáliť ďalší horák :
- ❒ Prvá možnosť spočíva v zopakovaní zapaľovania vyššie opísaným spôsobom;
- ❒ 2. možnosťou je otvoriť druhý ventil otočením regulátora do polohy plného prietoku ().

Oba horáky je možné zapnúť súčasne. Oba ventily otvorte na plný prietok a tlačidlo zapaľovania stláčajte dovtedy, kým sa horák nezapáli (10 sekúnd).

Ak elektronickéhé zapaľovanie nefunguje, použite ručné zapaľovanie (nasledujúci odstavec).

I) RUČNÉ ZAPÁLENIE GRILU

- Otvorte veko.
- Ubezpečte sa, že regulačné páčky sú v polohe "OFF" (●).

Opekací rošt zložte tak, aby ste mali voľný prístup k horákom. Regulátor dajte do polohy PLNÝ PRIETOK (). Zápalku priložte k príslušnému horáku.

Keď už je horák zapálený, existujú dve možnosti ako zapáliť ďalší horák:
- ❒ Prvá možnosť spočíva v zopakovaní zapaľovania vyššie opísaným spôsobom;
- ❒ 2. možnosťou je otvoriť druhý ventil otočením regulátora do polohy plného prietoku ().

Oba horáky je možné zapnúť súčasne. Oba horáky otvorte na plný prietok a zápalku priložte k obom horákom.

j) VYPNUTIE GRILU

Vráťte regulačné páčky do polohy "OFF" (●), potom zavrite ventil na plynovej fľaši.

k) ZAPNUTIE VARIČA (podľa modelu)

Varič môže fungovať samostatne alebo súčasne s grilom.

Zapnutie:
- Otvorte ventil plynovej fľaše.
- Skontrolujte nepriepustnosť plynového potrubia od fľaše až po varič (pozri odsek f).

- Ovládací regulátor variča (označený ♨) stlačte a otočte až do polohy PLNÝ PRIETOK.
- Tlačidlo zapaľovania (✱) stláčajte dovtedy, kým sa horák nezapáli. V prípade, že sa horák nezapáli do 10 sekúnd, k okraju horáka priložte zápalku.
- Plameň nastavte v závislosti od rozmeru nádoby a použite 2 polohy prietoku: PLNÝ PRIETOK (🔥) alebo ZNÍŽENÝ PRIETOK (🔥). Nepoužívať nádoby s priemerom menším ako 10 cm alebo väčším ako 20 cm.

l) VYPNUTIE VARIČA (podľa modelu)

Regulátor (označený ♨) vráťte do polohy OFF a potom zatvorte ventil plynovej fľaše, ak nie je zapnutý gril.

m) VÝMENA PLYNOVEJ FĽAŠE

- Manipulujte s ňou vždy na otvorenom priestranstve, a nikdy nie v blízkosti plameňa, iskry alebo tepelného zdroja.
- Dajte regulačné páčky do polohy "OFF" (●), potom zavrite ventily na fľaši.
- Odskrutkujte regulátor tlaku, skontrolujte stav rúrok a tesnosť spojení.
- Plnú fľašu dajte na miesto, naskrutkujte regulátor tlaku, dbajte na to, aby rúrky neboli stočené alebo príliš natiahnuté.

n) POUžITIE

Pri prvom používaní nechajte gril zohrievať so zatvoreným vekom, pričom horáky nastavte na plný prietok (🔥), približne 30 minút, aby sa odstránil zápach z farieb nových súčiastok.

Pri normálnej prevádzke nechajte gril predhrievať so zatvoreným vekom približne 15 až 20 minúť, aby sa opekací rošt zohrial na správnu teplotu.

Rýchlosť varenia možno nastaviť v závislosti od polohy regulačných gombíkov : od polohy na plný výkon (🔥) po polohu na priemerný výkon (🔥).

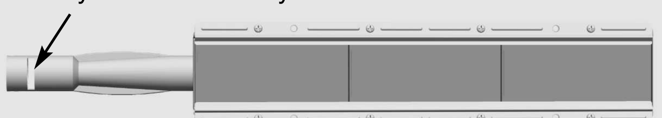
Aby sa potraviny na ražni neprichytávali, potrite ražeň pred uložením potravín zľahka pokrmovým olejom.
Aby ste znížili riziko vzplanutia tukov počas pečenia, odstráňte z mäsa pred pečením prebytočný tuk. Po každom pečení gril očistite, aby ste predišli nahromadeniu mastnoty a znížili riziko vzplanutia.

Dôležité :
Ak počas používania prístroja zhasne jeden alebo viacero horákov, uveďte regulačné gombíky ihneď do pozície «OFF" (●). Otvorte veko. Počkajte 5 minút, aby mohol uniknúť nespálený plyn. Opätovne zapáľte až po uplynutí tohto času.

o) ČISTENIE A ÚDRžBA

Nikdy nerobte zásahy do zariadenia: Akákoľvek modifikácia môže byť nebezpečná.
Aby ste zachovali zariadenie vo výbornom funkčnom stave; odporúča sa pravidelné čistenie (po 4 alebo 5 použitiach).
Ak ste zariadenie nepoužívali viac ako 30 dní, je treba skontrolovať aj to, či pavučiny neupchali otvory rúrok horáka, čo by mohlo spôsobiť zníženie výkonu horáka alebo nebezpečné vznietenie plynu mimo horáka.

Otvory Venturiho trubky horáka



Vyčistite otvory venturiho trubice (pozri obrázok nižšie) alebo horáku.

- Časti na dne nádoby:
Tieto časti čistite po každom použití špongiou a čistiacim prostriedkom na riad. Nepoužívajte drsné výrobky.

- Steny ohniska, ovládací panel:
Pravidelne čistite aj tieto časti pomocou kefy a prípravku na riad. Nepoužívajte brúsne prípravky.

- Plechy na pečenie:
Pred čistením počkajte, kým vychladnú. Používajte čistiaci prostriedok Campingaz ® BBQ Cleaner Spray a kefy na čistenie grilu.
Po očistení a vysušení roštov ich jemne potrite tukom, aby ste ich ochránili pred koróziou a zabránili, aby zhrdzaveli alebo sa priliepali na potraviny.
Campingaz ® odporúča použiť rastlinný olej na nanesenie jemnej vrstvy mastnej látky na rošty pomocou absorbčného papiera.

Upozornenie: neumývajte v umývačke riadu, nenechajte sušiť bez utretia.

- Sklo veka:
Čistite pravidelne čistiacim prostriedkom na čistenie okien alebo čistiacim prostriedkom na čistenie krbových vložiek. V prípade problémov sklo vyberte z veka a očistite ho čistiacim prostriedkom na čistenie rúry.

- Kovové plochy okolo horákov:
Tieto kovové časti sú pokryté hliníkom. V žiadnom prípade ich nečistite čistiacimi prostriedkami na čistenie rúry, ktoré poškodzujú hliník.

- Keramické časti:
Keramické časti sú aktívnymi zložkami horáka. Počas používania sa sfarbia na červeno. Keramické časti nečistite, nevlhčite ani nešúchajte. Mohli by sa poškodiť.

p) SKLO VEKA

Dbajte na to, aby ste predišli tepelným zmenám (styk studenej vody s teplým sklom)

q) SPÔSOBY PEČENIA

Tento gril C-Line bol špeciálne navrhnutý tak, aby bolo pečenie ľahké a pohodlné a aby grilovaným jedlám dodával vôňu, ktorá im dodáva šarm.
Vďaka grilu C-Line môžete pohodlne piecť mastné mäsá (klobásky, merguez (malé klobásky), kuracie stehná...) bez toho, aby plameň neustále vzblkal.
Gril C-Line bol tiež špeciálne navrhnutý tak, aby bolo možné rýchlo a na chrumkavo opiecť jedlá na otáčacom grile (predáva sa zvlášť).
Mastnoty počas pečenia stekajú na tepelný reflektor na dne nádoby. Pri dopade na dno sa voda prítomná v mastnotách vyparí a dodá mäsu príjemnú vôňu.

Poznámka: Aby sa predišlo prilepenie potravín na grilovanie na rošt, stačí ich potrieť malým množstvom potravinárskeho oleja alebo mastným papierom. Na studený rošt nedávajte nič. Potraviny, ktoré by sa mohli prilepiť, je vhodné položiť na alobal.

1 - pečenie na otáčacom grile: (predáva sa zvlášť)
Na grilovaciu ihlu môžete napichať kúsky mäsa a hydiny rôznych tvarov, ktorú potom založíte zo stredu spredu a upevnite 2 vidlicami určenými na tento účel. Je potrebné dbať na to, aby ste hydinu pred napichaním na ihlu dobre zviazali.

SK

Pri grilovaní na opekacej ihle odstráňte opekací rošt.
Na dno nádoby je možné položiť aj hliníkovú tácku, aby sa šťava zachytila.
Dbajte na to, aby ste motor zapli až potom, keď ste skontrolovali, že sa ihla voľne otáča.

2 - Pečenie na grile – s otvoreným alebo zatvoreným vekom
Potraviny na opekanie rozložte priamo na opekací rošt
Potraviny na opekanie premiestnite a otáčajte v závislosti od stupňa upečenia a chute.
Pri zatvorenom kryte sa zvyšuje teplo a pečenie môže byť rýchlejšie. Avšak aby potraviny na grilovanie nezhoreli, odporúča sa pečenie kontrolovať a prípadne regulátorom znížiť prietok na minimum.

3 – Pečenie v rúre – so zatvoreným vekom
Na tomto grile môžete piecť aj zapekané jedlá, pizze, nákypy…Pri maximálnom prietoku je rúra veľmi teplá. Teplotu rúry sa odporúča nastaviť podľa druhu jedla.

4 - Pomalé pečenie – so zatvoreným vekom
Zapnite jeden horák a potraviny na grilovanie dajte na opekací rošt. V závislosti od požadovanej rýchlosti pečenia meňte vzdialenosť medzi potravinami a horákom, ako aj výkon horákov.

5 - Plancha (Plech)
Tento gril môžete použiť aj v režime plancha (plech) na polovičnej ploche. V prípade, že váš gril nie je vybavený týmto príslušenstvom, jeden z opekacích roštov nahraďte smaltovaným oceľovým plechom (príslušenstvo sa predáva zvlášť).
Grilovací plech je určený na pečenie jemných jedál (ryby, kôrovce, zelenina a pod.). Pri pečení mastných jedál (kačacie prsia, kuracie stehná) používajte mriežkovaný rošt, aby sa predišlo nahromadeniu mastnôt, ktoré by sa na plechu mohli vznietiť.
Upozornenie: používajte výhradne príslušenstvo určené na tento účel. Nikdy naraz nepoužívajte 2 plné platne.

6 - Pečenie v alobale
Potraviny na grilovanie zabaľte do alobalu, aby sa predišlo strate šťavy. Tento spôsob je špeciálne vhodný pri pečení rýb, zeleniny, zemiakov ap.

OPEKACÍ ROŠT NIKDY NEZAKRÝVAJTE ALOBALOM CELÝ.
GRIL NIKDY NEPOUŽÍVAJTE BEZ TOHO, ABY BOL NA DNE NÁDOBY UMIESTNENÝ TEPELNÝ REFLEKTOR V TVARE W.

r) SKLADOVANIE

- Po každom použití zavrite ventil na plynovej fľaši.
- Ak odkladáte gril do vnútra, odpojte plyn.
- Ak uskladňujete gril vonku, doporučujeme použiť ochranný kryt (pozri kapitolu Príslušenstvo).
- V prípade dlhšieho nepoužívania odporúčame uskladniť zariadenie na suchom a krytom mieste (napr. garáž).

s) PRÍSLUŠENSTVO

ADG odporúča symetrické použitie ražňov na plyn s príslušenstvom a náhradnými dielami značky Campingaz. ADG odmieta akúkoľvek zodpovednosť v prípade poškodenia alebo zlého fungovania spôsobeného používaním inej značky príslušenstva a/alebo náhradných dielov.

SK

Anomálie / riešenia

Anomálie	Pravdepodobné príčiny/ riešenia
Horák sa nezapaľuje	- zlý prívod plynu - nefunguje regulátor tlaku - rúrky, ventil, trubka Venturi alebo otvory sú upchaté - trubka Venturi nedosadá na napájač
Horák vynecháva, alebo sa vypína	- Skontrolovať dostatok plynu - Skontrolovať pripojenie rúrok - Pozri S.A.V
Horiaci plameň nestály	- Nová fľaša by mohla obsahovať vzduch. Nechať ísť a chyba zmizne - Pozri S.A.V
Veľký plameň na povrchu horáka	- Nosný napájač je zle umiestnený v trubke Venturi. Nastavte venturiho trubicu. - Trubka Venturi je upchatá (napr.: pavučina). Vyčistite venturiho trubicu. - Pozri S.A.V
Napájací plameň	- Boca je gotovo prazna - Plynová fľaša je takmer prázdna - Vymeňte fľašu a problém zmizne - Pozri S.A.V
Mastnota sa zvláštne zapaľuje	- Je upchaný systém na odvádzanie mastnôt *a/alebo* je reflektor pokrytý mastnotami: očistite ho. - Teplota grilu je veľmi vysoká: znížte prietok.
Horák sa zapáli zápalkou, ale nie pomocou elektronického zapaľovača.	- Je poškodené tlačidlo, drôt alebo elektróda - Skontrolovať spoje zapaľovacieho kábla - Skontrolovať stav keramiky a spojovacieho kábla - Pozri S.A.V
Únik plameňa do spoja	- Spoj prepúšťa - Okamžite zastaviť prívod vzduchu - Pozri S.A.V
Nedostatočná teplota	- Napájač alebo trubka Venturi sú upchaté - Pozri S.A.V
Únik plameňa za tlačidlom regulácie	- Chybné ventily - Zastavte zariadenie - Pozri S.A.V.
Únik plameňa pod konzolou	- Zastavte prístroj - Zavrite fľašu - Pozri S.A.V

SK

PODMIENKY UPLATNENIA ZÁRUKY

- Na tento výrobok sa poskytuje 2-ročná (dvojročná) záruka, ktorá platí odo dňa zakúpenia a ktorá pokrýva všetky diely a prácu.
- Záruka platí vtedy, keď dodaný výrobok nezodpovedá objednávke alebo keď je poškodený, pričom pri reklamácii sa musí predložiť potvrdenie o kúpe (napr.: faktúra, pokladničný bloček) a popis problému.
- Všetky výrobky, pri ktorých sa používa plyn, je potrebné najprv odpojiť od kartuše alebo plynovej fľaše, ku ktorej boli pripojené, a potom zaniesť do autorizovaného popredajného servisného strediska.
- Výrobok bude opravený, vymenený alebo preplatený – celý alebo časť.
- Záruka je neplatná a neplatí v prípade poškodenia, ku ktorému došlo (i) pri nesprávnom používaní alebo skladovaní výrobku, (ii) ak výrobok nebol udržiavaný alebo ak údržba nebola vykonaná v súlade s návodom na použitie, (iii) ak opravy, modifikácie, údržbu výrobku vykonávala tretia neoprávnená osoba, (iv) ak sa pri výmene nepoužívali originálne náhradné diely.
- **POZNÁMKA:** táto záruka nepokrýva používanie tohto výrobku na profesionálne účely.
- Žiaden zásah počas záručnej doby neovplyvňuje dátum vypršania záruky.
- Táto záruka žiadnym spôsobom neovplyvňuje zákonné práva spotrebiteľa.
- V prípade akejkoľvek reklamácie sa obráťte na naše oddelenie služieb zákazníkom.

Ak sa vám nepodarí vyriešiť problém, kontaktujte, prosím, svojho predajcu, ktorý vám dá kontakt na najbližší Popredajný servis alebo aspoň zatelefonujte na Informačné služby spotrebiteľov CAMPINGAZ®.

Web site: www.campingaz.com

Korištenje i održavanje



- Ne koristite drveni ugljen.
- Ne koristite redukcijski ventil koji se može regulirati.
- Ne stavljajte na mjesto rešetke metalnu ploču koju ne priznaje ili ne preporuča CAMPINGAZ.
- Redovito čistite dno plitice kako bi izbjegli rizik zapaljenja masnoće.

Nepoštivanje ovih uputa za uporabu može izazvati teško oštećivanje Vašeg uređaja.

a) ZA VAŠU SIGURNOST

- Ne koristite i ne stavljajte u blizinu Vašeg uređaja benzin ili druge zapaljive tekućine i plinove. U slučaju da osjetite miris plina:
  1) Zatvorite izlazni ventil na plinskoj boci.
  2) Ugasite bilo kakav otvoreni plamen.
  3) Otvorite poklopac.
  4) Ako i dalje osjećate miris plina, pogledajte upute § F i odmah potražite informacije kod Vašega prodavača.
- Ne blokirajte otvor smješten na dnu plitice.

b) MJESTO KORIŠTENJA

- Ovaj se uređaj smije koristiti samo na otvorenom prostoru.
- **Pozor** : neki dijelovi mogu biti jako zagrijani. Udaljite malu djecu.
- Nikakva zapaljiva tvar ili materijal ne smije biti na udaljenosti od oko 60 cm od uređaja.
- Ne premještajte uređaj dok radi.
- Uređaj koristite na vodoravnoj površini.
- Osigurajte dotok svježeg zraka od 2 m^3/kW/h.

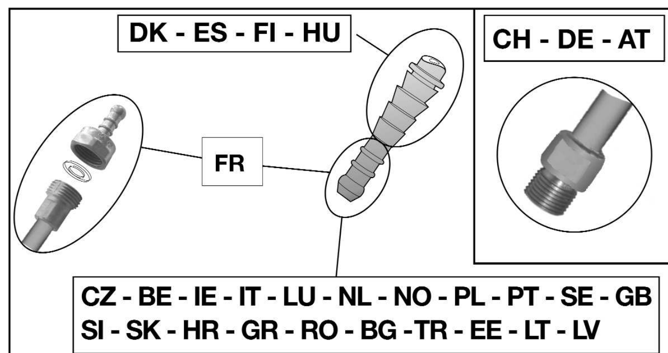
c) PLINSKA BOCA

Ovaj je uređaj načinjen za rad s bocama propan/butan od 4,5 do 15 kg, opremljenih prikladnim redukcijskim ventilom:
- **Francuska, Belgija, Luksemburg, Velika Britanija, Irska, Portugal, Španjolska, Italija, Hrvatska, Grčka:** butan 28 mbar / propan 37 mbar.
- **Nizozemska, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Češka, Slovacka, Slovenija, Bugarska, Turska, Rumunjska, Litva, Latvija, Estonija:** butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Poljska:** propan 37 mbar.
- **Švicarska, Njemačka, Austrija:** butan 50 mbar / propan 50 mbar.

Kod postavljanja i zamjene plinske boce, postupak uvijek obavljajte na dobro prozračenom prostoru, nikada u blizini otvorenog plamena, iskre ili izvora topline.

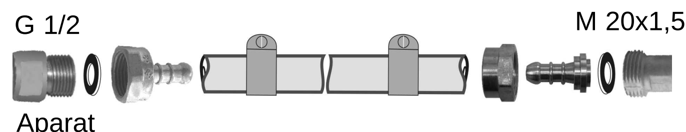
d) CIJEV

Montaža cijevi

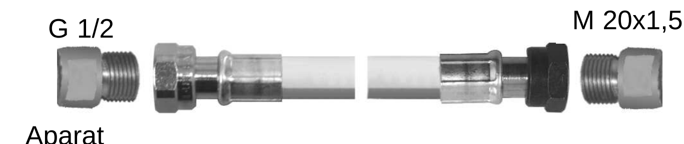


Francuska (ovisno o modelu)
Aparat možete koristiti s 2 vrste fleksibilnih cijevi:

a) Fleksibilna cijev namijenjena za spajanje na prstenaste završetke na aparatu i redukcijskom ventilu, te učvršćena obujmicama (u skladu sa standardom XP D 36-110). Predviđena duljina 1,25 m.



b) Fleksibilna cijev (u skladu sa standardom XP D 36-112) opremljena navojnom maticom G 1/2 za pričvršćivanje na aparat i navojnom maticom M 20x1,5 za priključivanje na redukcijski ventil, predviđene duljine 1,25 m.



Aparat je opremljen s navojnim priključkom G 1/2 za dovod plina s cijevnim spojem NF i zglobom.

1) Za uporabu s aparatom s fleksibilnom cijevi XP D 36-110: (rješenje d) a))
- Navucite fleksibilnu cijev na prstenasti završetak aparata i redukcijskog ventila.
- Navucite obujmicu iza 2 prva ispupčenja završetka i pritegnite ju uz pomoć vijka.



- Provjerite nepropusnost prema uputama iz odlomka f).

2) Za uporabu s aparatom s fleksibilnom cijevi XP D 36-112, vijcima G 1/2 i M 20x1,5 : (rješenje d) b))
- Odvrnite i izdignite prstenasti završetak NF da biste oslobodili dovodni priključak G1/2.
- Izdignite zglob
- Spojite navojnu maticu G 1/2 cijevi na dovodni priključak aparata, a navojnu maticu M20x1,5 na uzlčazni priključak redukcijskog ventila prema uputama priloženim uz fleksibilnu cijev.
- Izlazni priključak redukcijskog ventila blokirajte pomoću ključa
- Provjerite nepropusnost prema uputama iz odlomka f)

Provjerite je li fleksibilna cijev normalno postavljena, tj. nije uvrnuta ili zategnuta, i da nije u kontaktu s vrućim stjenkama aparata. Cijev zamijenite nakon isteka roka valjanosti navedenog na cijevi ili u slučaju oštećenja ili napuklina.

Belgija, Luksemburg, Nizozemska, Velika Britanija, Irska, Poljska, Portugal, Španjolska, Italija, Češka, Norveška, Švedska, Danska, Finska, Hrvatska, Madarska, Slovacka, Slovenija, Grčka, Bugarska, Turska, Rumunjska, Litva, Latvija, Estonija:
Uređaj je opremljen prstenastim izlazom. Mora se koristiti zajedno s mekanom cijevi čija je kvaliteta prilagođena uporabi butana i propana.

HR

Cijev ne smije biti dulja od 1,20 m. Mora biti zamijenjena ako je oštećena ili ako se na njoj nalaze pukotine. Cijev se ne smije presavijati ni bušiti. Mora biti udaljena od dijelova uređaja koji bi se mogli zagrijati.
Provjerite je li fleksibilna cijev normalno postavljena, tj. nije uvrnuta ili zategnuta.

Švicarska, Njemačka, Austrija:
Ovaj se uređaj mora koristiti s mekanom cijevi čija kvaliteta odgovara za korištenje butana i propana. Njezina duljina ne smije biti veća od 1,50 m.
Mora biti zamijenjena ako je oštećena ili ako se na njoj nalaze pukotine. Cijev se ne smije presavijati ni bušiti. Mora biti udaljena od dijelova koji bi se mogli zagrijati.
Provjerite je li fleksibilna cijev normalno postavljena, tj. nije uvrnuta ili zategnuta.
Priključivanje mekane cijevi: da bi spojili cijev na kraj aparata zavrnite čvrsto ali ne prekomjerno navoj na cijevi odgovarajućim ključem : ključ broj 17.

e) POKLOPAC

Poklopcem se mora rukovati oprezno, osobito ako je uređaj u radu. Ne naginjati se iznad uređaja.

f) PROVJERA ZA SLUČAJ ISTJECANJA PLINA

1) Postupak obavljati na otvorenom prostoru, podalje od zapaljivih tvari. Ne pušiti pri tome.
2) Provjeriti da li su ručice za reguliranje u položaju “OFF” (●).
3) Fleksibilnu cijev spojite prema uputama iz odlomka d).
4) Zatvoriti redukcijski ventil na plinskoj boci.
5) Prilikom provjere, koristite tekućinu za otkrivanje pukotina.
6) Tu tekućinu staviti na spoj cijevi i redukcijskoga ventila te na spoj cijevi i uređaja. Ručice za reguliranje moraju biti u položaju «OFF». Otvoriti izlazni ventil na plinskoj boci.



7) Ako na nekome mjestu nastaju mjehurići, to znači da na tome mjestu istječe plin.
8) Kako biste zaustavili istjecanje plina, pritegnite stezaljke. Ako je neki dio oštećen, treba ga zamijeniti. Uređaj ne smije biti korišten prije nego se spriječi istjecanje plina.
9) Zatvorite ventil plinske boce.

Važno:
Nikada ne koristite otvoreni plamen kako biste provjerili da li negdje istječe plin. Najmanje jednom godišnje treba obaviti kontrolu i provjeriti da li negdje istječe plin, a isto se uvijek mora učiniti prigodom promjene plinske boce.

g) PRIJE STAVLJANJA U UPORABU

Ne stavljajte uređaj u uporabu prije nego što ste pažljivo pročitali i dobro razumjeli sve upute. Uvjerite se i da:

- plin nigdje ne istječe
- da su Venturi cijevi prohodne (npr. da nema paučine)
- da cijev ne dodiruje dijelove koji bi se mogli zagrijati.
- otvori za ventilaciju na posudi s plinom ne smiju biti blokirani.

h) PALJENJE PLAMENIKA ROŠTILJA

- Otvorite poklopac.
- Regulatori paljenja moraju biti u položaju “OFF” (●) (isključeno).
  Pritisnite i okrenite regulator protoka ulijevo i namjestite ga u položaj punog protoka (🔥), i odmah pritisnite na gumb za paljenje (✶). Držite prekidač pritisnutim dok ne zapali.
- Ako se plamenik ne upali nakon 10 sekunda pričekajte 5 minuta i pokušajte ponovno.

Kada je plamenik uključen, drugi plamenik možete uključiti na 2 načina :
- ❐ Možete ponoviti postupak opisan gore;
- ❐ Druga se mogućnost sastoji u jednostavnom otvaranju druge slavine okretanjem regulatora u položaj punog dotoka (🔥).

Moguće je dva plamenika upaliti u isto vrijeme. Otvorite dvije slavine do kraja i držite pritisnutim dugme za paljenje dok ne upali (10 sekunda)

Kada elektroničkim paljenje ne radi, roštilj upalite ručno (sljedeći odlomak).

i) RUČNO PALJENJE ROŠTILJA

- Otvorite poklopac.
- Regulatori paljenja moraju biti u položaju “OFF” (●) (isključeno).

Podignite rešetku za kuhanje kako bi imali slobodan pristup površini plamenika. Okrenite jednu ručicu za regulaciju u položaj (🔥). Prinesite upaljenu šibicu odgovarajućem plameniku.

Kada se plamenik uključi, drugi plamenik možete uključiti na 2 načina :
- ❐ Možete ponoviti postupak opisan gore;
- ❐ Druga se mogućnost sastoji u jednostavnom otvaranju druge slavine okretanjem regulatora u položaj punog dotoka (🔥).

Moguće je dva plamenika upaliti u isto vrijeme. Otvorite dvije slavine do kraja i prinesite šibicu plamenicima.

j) ISKLJUČIVANJE ROŠTILJA

Vratite ručice u položaj “OFF” (●), a zatim zatvorite izlazni ventil na plinskoj boci.

K) PALJENJE PEĆNICE (PREMA MODELU)

Pećnica može raditi sama ili u isto vrijeme kad i roštilj.

Paljenje:
- otvorite slavinu plinske boce.
- provjerite brtvljenje protoka plina od boce do pećnice (vidi § f)
- pritisnite i okrenite komandnu ručicu na pećnici (označenu s ♨) do pozicije (🔥).
- pritiskajte na dugme za paljenje (✶) do paljenja.

HR

U slučaju da se to ne dogodi unutar 10 sekunda prinesite upaljenu šibicu rubu plamenika.
- regulirajte plamen prema veličini posude koristeći dvije pozicije (big flame) ili (small flame) (puni dotok ili smanjeni dotok). Nemojte koristiti posudu promjera manjeg od 10cm ili većeg od 20cm.

l) GAŠENJE PEĆNICE (prema modelu)

Vratite regulacionu ručicu (označenu s (symbol)) u položaj OFF zatim zavrnite slavinu na plinskoj boci ako roštilj nije u upotrebi.

m) ZAMJENA PLINSKE BOCE

- Postupak uvijek obavljajte na dobro prozračenom mjestu, nikada u blizini otvorenog plamena, iskre ili izvora topline.
- Vratite ručice za reguliranje u položaj "OFF" (●), a zatim zatvorite izlazni ventil na boci.
- Otvorite redukcijski ventil, provjerite u kakvome je stanju spoj te izlazi li negdje plin.
- Postavite punu bocu na predviđeno mjesto, zatvorite redukcijski ventil, ali pri tome pazite da ne savijate i ne povlačite cijev.

n) UPORABA

Pri prvoj upotrebi zagrijte roštilja sa zatvorenim poklopcem i plamenicima u položaju punog dotoka (big flame) otprilike 30 minuta kako bi odstranili mirise boje novih dijelova.

Pri normalnom radu zagrijavajte zatvoreni roštilj 15 do 20 minuta kako biste postigli dobru temperaturu rešetki.

Duljinu kuhanja moguće je podesiti okretanjem regulatora protoka u željeni položaj: puni protok (big flame) ili smanjeni protok (small flame).

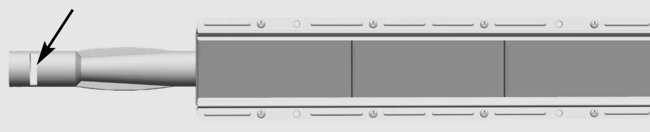
Kako biste spriječili lijepljenje hrane za rešetke roštilja, prije postavljanja hrane, lagano premažite rešetke jestivim uljem.
Kako biste izbjegli zapaljenje masnoće, prije pečenja uklonite višak masnoće s hrane. Očistite roštilj nakon svakog pečenja kako biste spriječili nakupljanje masnoće i umanjili rizik od požara.

Važno :
Ako se za vrijeme rada aparata jedan ili više plamenika ugase, odmah namjestite regulatore protoka u položaj "OFF" (isključeno). Otvorite poklopac. Pričekajte 5 minuta dok ne iziđe preostali plin. Ponovno izvršite postupak paljenja nakon isteka tog vremena.

o) ČIŠĆENJE I ODRžAVANJE

Nikada ne prepravljajte uređaj: svaka izmjena može biti opasna.
Kako biste Vaš uređaj zadržali u savršenom stanju, preporučuje se da ga redovito čistite (nakon svakih 4-5 upotreba).

Ako uređaj nije korišten više od 30 dana, provjerite jesu li otvori plamenika začepljeni paučinom, jer to može uzrokovati lošiji rad roštilja ili opasno paljenje plina izvan plamenika.
U slučaju zaprljanja očisttie otvore Venturijeve cijevi (slika gore) ili plamenik.



- **Donji dijelovi plitice:**
Očistite te dijelove nakon svake uporabe pomoću spužve kojoj ste dodali sredstvo za čišćenje. Nemojte upotrebljavati abrazivne proizvode.

- **Stijenke kućišta, rešetke, komandna ploča:**
Redovito čistite i ove dijelove pomoću spužve namočene u sredstvo za čišćenje.

- **Ploče za kuhanje,**
Ploče moraju biti potpuno ohlađene prije bilo kakvog čišćenja. Koristite sredstvo za čišćenje Campingaz® BBQ Cleaner Spray i četke za roštilj.
Nakon što ste očistili i osušili rešetke za kuhanje, lagano ih namastite kako biste spriječili nastanak korozije i hrđanje te lijepljenje za namirnice.
Campingaz® preporuča premazivanje rešetaka roštilja tankim slojem biljnog ulja pomoću upijajućeg papira.
Pozor: ne prati u perilici za suđe, prebrisati prije sušenja.

- **Stakla poklopca:**
Čistite ih periodički koristeći proizvod za pranje stakla ili sredstvo za čišćenje umetaka za dimnjake. U slučaju poteškoća izvadite staklo iz poklopca i očistite ga sredstvom za čišćenje pećnice.

- **Metalne površine oko plamenika:**
Ovi metalni dijelovi prevučeni su aluminijem. Ni u kojem slučaju nemojte upotrebljavati sredstvo za čišćenje pećnice koje bi napadalo aluminij.

- **Keramički dijelovi:**
Keramički dijelovi su aktivne komponente plamenika. Tijekom uporabe oni pocrvene. Nemojte ih čistiti, vlažiti ili trljati. To bi im moglo naškoditi..

p) STAKLO POKLOPCA

Izbjegavajte termičke šokove (hladnu vodu u dodiru s vrućim staklom)

q) NAČINI KUHANJA

Vaš roštilj C-Line posebno je dizajniran da vam omogući lako i udobno kuhanje dok vam donosi posebnu aromu koja doprinosi šarmu pečenja na roštilju.
Zahvaljujući vašem C-Line roštilju moći ćete mirno peći masno meso (kobasice, merguez, pileće batke…) bez pojačavanja plamena.
Na isti način, vaš C-Line roštilj posebno je napravljen za pečenje na ražnju (posebno se prodaje), brzo i hrskavo.

Za vrijeme pečenja mast pada na termičko zrcalo na dnu plitice. U dodiru s njim voda koja se nalazi u masnoći hlapi i daje miris mesu.

Napomena : da bi izbjegli da se komadi koji se peku lijepe za rešetku dovoljno je da ju premažete s malo jestivog ulja ili istrljate masnim papirom.
Ništa ne stavljajte na hladnu rešetku. Osjetljivu hranu koja bi se mogla lijepiti poželjno je staviti na aluminijsku foliju.

1- Kuhanje sa ražnjem: (prodaje se posebno)
Komade mesa i perad moguće je pripremiti na ražnju tako da ih se probode po sredini prije nego što ih se pričvrsti sa 2 vilice namijenjene za tu svrhu. Prije nego što ih se stavi na ražanj treba ih pažljivo povezati.

Za pečenje na ražnju potrebno je podignuti najmanje jednu rešetku.
Moguće je također u pliticu staviti aluminijsku posudicu kako bi se prikupili sokovi kod pečenja.
Pripazite da pokrenete uređaj tek kad se uvjerite da se ražanj može slobodno okretati.

2- Kuhanje na roštilju - otvoreni ili zatvoreni poklopac
Komade za prženje stavite direktno na rešetku. Okrećite komade koji se peku prema tome kako pećenje napreduje i prema pojedinačnim ukusima.
Zatvoreni poklopac zahtijeva povećanu temperaturu i može omogućiti brže pečenje. Međutim, kako dijelovi koji se peku nebi zagorjeli
preporuča se da se pečenje dobro nadzire i ako je potrebno ručica za regulaciju stavi na najmanji dotok.

3- Kuhanje u pećnici - zatvoreni poklopac
Na vašem roštilju možete peći i mrvice, pice, souffle. Na maksimalnom dotoku vaša je pećnica prevruća. Stoga se preporuča da se temperatura pećnice prilagodi vrsti jela.

4- Kuhanje na laganoj vatri - zatvoreni poklopac
Upalite samo jedan plamenik i stavite jelo na rešetku. Mijenjajte udaljenost od jela do plamenika kao i jačinu plamenika ovisno o željenoj brzini kuhanja.

5- Plancha
Vaš roštilj možete upotrebljavati i za pečenje na metalnoj ploči na polovici površine za kuhanje. Ako vaš model nije opremljen s tim priborom zamijenite jednu od rešetki pločom od emajliranog čelika (pribor se posebno prodaje).
Kuhanje na ploči namijenjeno je samo osjetljivim namirnicama (ribama, rakovima, povrću...). Masnije namirnice (pačja prsa, pileći bataci...) pripremajte na roštilju, da biste izbjegli nakupljanje masnoće koja bi se na ploči mogla zapaliti.
Pažnja: upotrebljavajte pribor predviđen isključivo u tu svrhu. Nemojte nikad koristiti 2 ravne ploče u isto vrijeme.

6- Kuhanje u foliji
Dio koji želite peći pažljivo zamotajte u aluminijsku foliju da bi izbjegli gubitak soka. Ovaj je način posebno pogodan za ribu, povrće, krumpir itd.

REŠETKU ROŠTILJA NIKAD POTPUNO NE POKRIVAJTE ALUMINIJSKOM FOLIJOM.
NE KORISTITE NIKADA ROŠTILJ BEZ TOPLOTNOG REFLEKTORA W OBLIKA NA DNU POSUDE.

r) SKLADIŠTENJE

- Zatvorite odvod plina na boci poslije svakoga korištenja.
- Ako roštilj pospremate u zatvoreni prostor, isključite dovod plina.
- Ako ga pospremate na otvorenom prostoru, preporučuje se da koristite zaštitnu navlaku (vidi poglavlje o dodatnoj opremi).
- U slučaju da roštilj ne koristite dulje vrijeme, preporučuje se da ga postavite na suho i zaštićeno mjesto (npr. u garažu).

s) DODATNA OPREMA

Proizvođač preporučuje sustavno korištenje svojih plinskih roštilja uz dodatnu opremu i rezervne dijelove marke Campingaz. Proizvođač otklanja bilo kakvu odgovornost u slučaju oštećivanja ili lošeg rada kao posljedice korištenja dodatne opreme i/ili rezervnih dijelova drugih marki.

HR

Neispravan rad/ načini za ispravljanje

Neispravnost	Vjerojatni uzroci/načini za ispravljanje
Plamenik se ne pali	- Slab dotok plina - Redukcijski ventil ne radi - Cijev, ispusni ventil, Venturi cijev ili otvori na plameniku su začepljeni - Venturi cijev ne pokriva brizgalicu
Plamenik isprekidano radi ili se gasi	- Provjeriti da li postoji dotok plina - Provjeriti spoj cijevi - Pogledati Popis servisnih centara.
Plamen je nestabilan	- U novoj plinskoj boci možda se nalazi zrak. Ostaviti da tako radi neko vrijeme, a nedostatak će nestati. - Pogledati Popis servisnih centara.
Veliki plamen na površini plamenika	- Brizgalica je loše postavljena na Venturi cijev. Premjestite Venturijevu cijev. - Venturi cijev je zagušena (npr. paukova mreža). Očistite Venturijevu cijev. - Pogledati Popis servisnih centara
Plamen na brizgalici	- Boca je gotovo prazna - promijenite bocu i nedostatak će nestati - Pogledati Popis servisnih centara.
Masnoće gore	- Sustav protoka masti se začepljuje *i/ili* je zrcalo prekriveno masnoćom: očistite. - Temperatura rešetke je previsoka: smanjite dotok.
Plamenik se pali šibicom, ali se ne pali pomoću PIEZO upaljača	- Dugme, žica ili elektroda su u kvaru. Provjeriti spojeve kabla upaljača. - Provjeriti stanje keramike i spojnoga kabla - Pogledati Popis servisnih centara.
Pojava plamena na spoju	- Spoj nije nepropustan - Odmah zatvoriti dotok plina - Pogledati Popis servisnih centara.
Nedovoljna toplina	- Brizgalica ili Venturi cijev su začepljeni - Pogledati Popis servisnih centara.
Pojava plamena iza dugmeta za reguliranje	- Neispravan izlazni ventil - Zaustaviti rad uređaja - Pogledati Popis servisnih centara
Pojava plamena ispod konzole	- Zaustaviti rad uređaja - Zatvoriti bocu - Pogledati popis servisnih centara

UVJETI ZA SLUŽENJE JAMSTVOM

HR

- Proizvod ima potpuno jamstvo na dijelove i rad kroz dvije godine računajući od datuma kupnje.
- Jamstvo se primijenjuje kada isporučeni proizvod ne odgovara narudžbi ili kada je neispravan, kada reklamaciju prati dokument potvrde datuma kupnje (npr. faktura, račun na blagajni) i opis problema na koji se naišlo.
- Svaki proizvod koji radi na plin treba odvojiti od tijela ili cilindra na koji je spojen prije nego se vrati u ovlašteni uslužni centar
- Proizvod treba biti popravljen, zamijenjen ili šteta nadoknađena u cijelosti ili dijelu.
- Jamstvo je ništavno i ne primijenjuje se kada je šteta nastala zbog (i) neispravne uporabe ili skladištenja, (ii) lošeg održavanja proizvoda ili održavanja koje ne odgovara uputama za korištenje, (iii) popravka, izmjene, održavanja od strane neovlaštene treće osobe, (iv) korištenja zamjenskog dijela koji nije originalan.
- **NAPOMENA :** profesionalno korištenje ovog proizvoda isključeno je iz jamstva.
- Svako plaćanje u vrijeme trajanja jamstva bez utjecaja je na datum istjeka jamstva.
- Ovo jamstvo nipošto ne utječe na zakonska prava potrošača.
- Za sve pritužbe obratite se našoj potrošačkoj službi.

SERVIS

U slučaju poteškoća, molimo kontaktirajte vašeg lokalnog distributera koji će vam dati informacije o servisu.

KAMPER d.o.o.
Savska cesta 41, pp 4, 10144 Zagreb, Hrvatska
Tel: +385 1 6311 500

UPOZORENJE: U skladu s našom politikom trajnog razvoj proizvoda, tvrtka zadržava pravo promijeniti ili izmijeniti ovaj proizvod, bez prethodne najave.

www.zagimpex.hr
www.campingaz.com



- Nu folosiţi cărbune de lemn
- Nu folosiţi valvă reglabilă.
- Nu puneţi o placă metalică care nu este realizată sau nu este recomandată de CAMPINGAZ pe grătar sau în locul acestuia.
- Curăţaţi în mod regulat părţile componente ale cuvei pentru a evita orice risc de aprindere a grăsimii.

Nerespectarea acestor reguli de utilizare poate duce la deteriorarea gravă a aparatului dumneavoastră.

a) PENTRU SIGURANŢA DUMNEAVOASTRĂ

- Nu depozitaţi şi nu folosiţi benzină sau alte lichide sau vapori inflamabili în vecinătatea aparatului. În cazul în care simţiţi miros de gaz:
  1) Închideţi robinetul buteliei de gaz.
  2) Stingeţi orice flacără.
  3) Deschideţi capacul.
  4) Dacă mirosul persistă, consultaţi secţiunea § f) „Test de etanşeitate" sau informaţi imediat vânzătorul.
- Nu astupaţi gaura care se află în cuva de sub grătar.

b) LOC DE UTILIZARE

- Acest aparat nu trebuie să fie folosit decât în aer liber.
- **Atenţie:** unele părţi accesibile se pot încălzi foarte tare. Nu lăsaţi copiii mici să se apropie.
- Nu trebuie să existe niciun material combustibil pe o rază de aproximativ 60 cm în jurul aparatului.
- Nu deplasaţi aparatul în timpul funcţionării acestuia.
- Folosiţi aparatul pe sol orizontal.
- Debitul de aer proaspăt trebuie să fie de 2 m^3/kW/h.

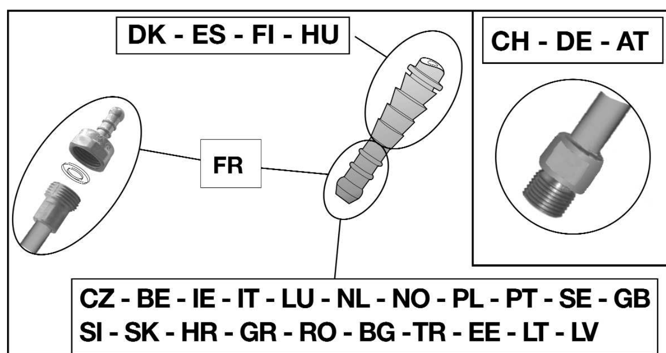
c) BUTELIA DE GAZ

Acest aparat este reglat pentru a funcţiona împreună cu butelii de butan/propan de 4,5 - 15 kg prevăzute cu o valvă corespunzătoare:
- **Franţa, Belgia, Luxemburg, Marea Britanie, Irlanda, Portugalia, Spania, Italia, Croaţia, Grecia:** butan 28 mbar / propan 37 mbar
- **Olanda, Norvegia, Suedia, Danemarca, Finlanda, Ungaria, Slovenia, Slovacia, Republica Cehă, Bulgaria, Turcia, România, Lituania, Letonia, Estonia:** butan 30 mbar / propan 30 mbar.
- **Polonia:** propan 37 mbar.
- **Elveţia, Germania, Austria:** Butan / Propan : 50 mbar

Efectuaţi întotdeauna racordarea sau schimbarea buteliei într-un loc bine aerisit şi niciodată în prezenţa unei flăcări, unei scântei sau a unei surse de căldură.
Butelia de gaz dotată cu valvă nu trebuie să fie amplasată sub grătar dacă înălţimea sa e mai mare de 56 cm.
Dacă butelia de gaz e amplasată sub grătar, aceasta trebuie legată de cadrul grătarului cu ajutorul curelei furnizate.

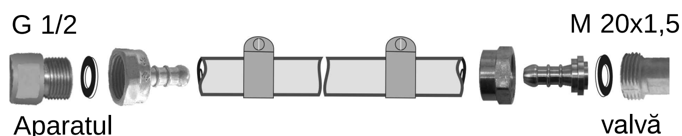
d) ŢEAVA

Montaj ţeavă

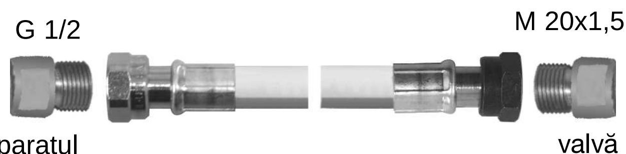


Franţa (în funcţie de model)
Aparatul poate fi utilizat cu două tipuri de ţevi flexibile:

a) ţeavă flexibilă concepută pentru a fi introdusă pe îmbinările conexe din partea aparatului şi din partea valvei, imobilizată de coliere (conform standardului XP D 36-110). Lungime preconizată 1,25 m.



b) ţeavă flexibilă (conform standardului XP D 36-112) dotată cu o piuliţă filetată G 1/2 pentru înşurubare pe aparat şi o piuliţă filetată M 20x1,5 pentru înşurubare pe valvă, lungime preconizată 1,25 m.



Aparatul posedă un racord filetat de admisie gaz G ½, furnizat cu îmbinarea conexă NF şi cu garnitura deja montate.

1) Pentru folosirea aparatului cu ţeava flexibilă XP D 36-110: (soluţia d) a))
- strângeţi bine ţeava flexibilă pe îmbinarea conexă a aparatului şi a valvei.
- introduceţi colierele în spatele primelor două loburi de la îmbinare şi strângeţi-le până la punctul maxim.



- etanşeitatea va fi verificată urmând indicaţiile de la paragraful f).

2) Pentru utilizarea aparatului cu ţeavă flexibilă XP D 36-112, piuliţe G 1/2 şi M 20x1,5 : (soluţia d) b))
- deşurubaţi şi îndepărtaţi îmbinarea conexă NF pentru a elibera racordul de intrare G1/2.
- îndepărtaţi garnitura
- înşurubaţi piuliţa filetată G 1/2 a ţevii pe racordul de intrare al aparatului şi piuliţa filetată M20x1,5 pe racordul de ieşire a valvei urmând indicaţiile oferite împreună cu ţeava flexibilă.
- folosiţi o cheie pentru a strângeţi sau slăbiţi piuliţa filetată.
- folosiţi o cheie pentru a imobiliza racordul de ieşire al valvei.
- etanşeitatea va fi verificată urmând indicaţiile de la paragraful f).

Verificaţi ca tubul flexibil să se extindă normal, fără deformare sau contractare şi fără să intre în contact cu pereţii calzi ai aparatului. Va trebui schimbat la data de expirare înscrisă pe ţeavă sau mai devreme, în cazul în care acesta este avariat sau prezintă fisuri.

RO

România, Belgia, Luxemburg, Marea Britanie, Irlanda, Portugalia, Spania, Italia, Croația, Grecia, Olanda, Norvegia, Suedia, Danemarca, Finlanda, Ungaria, Slovenia, Slovacia, Republica Cehă, Bulgaria, Turcia, Polonia, Lituania, Letonia, Estonia:
Aparatul e echipat cu o îmbinare conexă. Trebuie utilizat cu o țeavă flexibilă de calitate, adaptată la utilizarea cu butan și propan. Lungimea sa nu trebuie să depășească 1,20 m. Va trebui schimbată dacă e avariată sau dacă prezintă fisuri. Nu trageți de țeavă și nu o găuriți. Țineți-o departe de piesele care se pot încălzi. Verificați ca țeava flexibilă să se extindă normal, fără deformare sau contractare.

Germania, Austria, Elveția:
Acest aparat trebuie folosit cu o țeavă flexibilă de calitate, adaptată la folosirea butanului și propanului. Lungimea sa nu trebuie să depășească 1,50 m. Va trebui schimbată dacă e avariată sau dacă prezintă fisuri. Nu trageți de țeavă și nu o găuriți. Țineți-o departe de piesele care se pot încălzi. Verificați ca țeava flexibilă să se extindă normal, fără deformare sau contractare.

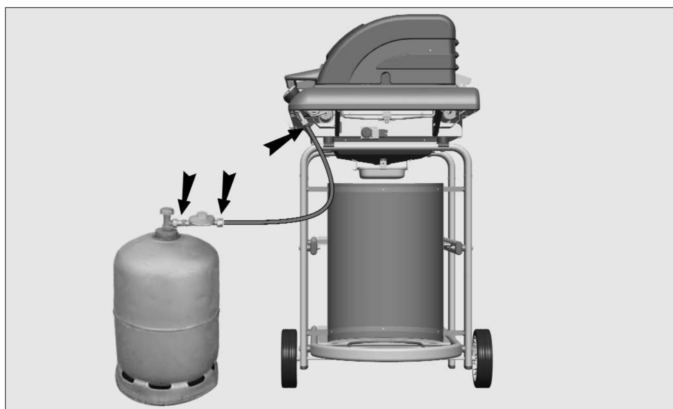
Racordarea țevii flexibile: pentru racordarea furtunului la aragaz se va strânge bine piulița furtunului, însă nu exagerat, cu ajutorul unei chei adecvate : cheia de 17

e) CAPAC

Manevrați capacul cu atenție, mai ales în cursul funcționării. Nu vă aplecați deasupra vetrei.

f) TEST DE ETANșEITATE

1) Puneți aparatul în funcționare în aer liber, departe de orice material inflamabil. Nu fumați.
2) Asigurați-vă că manetele de reglaj sunt în poziția “OFF” (●).
3) Racordați țeava flexibilă conform paragrafului d).
4) Strângeți valva buteliei de gaz.
5) Pentru control, folosiți un lichid de detectare a scurgerilor de gaz.
6) Puneți lichidul pe racordurile buteliei, ale valvei, ale țevii și ale aparatului. Manetele de reglaj trebuie să rămână în poziția “OFF” (●). Deschideți robinetul buteliei de gaz.



7) Dacă se formează bule, înseamnă că există scurgeri de gaz.
8) Pentru a opri scurgerea, strângeți piulițele. Dacă e defectă vreo piesă, înlocuiți-o. Aparatul nu trebuie pus în funcțiune înainte ca scurgerea să fi dispărut.
9) Închideți robinetul buteliei de gaz.

Important:
Nu folosiți niciodată flacăra pentru a detecta o scurgere de gaz.
Trebuie să controlați prezența scurgerilor de gaz o dată pe an și de fiecare dată când schimbați butelia.

g) ÎNAINTE DE PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Nu puneți aparatul în funcțiune înainte să a fi citit cu atenție și să fi înțeles toate instrucțiunile. De asemenea, asigurați-vă:
- că nu există scurgeri
- că tuburile Venturi nu sunt obturate (de exemplu cu pânze de păianjen – vezi paragraful m)
- că țeava nu este în contact cu piesele care se pot încălzi.
- că orificiile de ventilație ale carcasei recipientului cu gaz nu sunt obturate, dacă e cazul.

h) APRINDEREA ARZĂTOARELOR GRĂTARULUI

- Deschideți capacul.
- Asigurați-vă că manetele de reglaj sunt în poziția “OFF” (●).
- Apăsați și rotiți o manetă de reglaj în sens invers acelor de ceasornic și așezați-o în poziția de debit maxim ( ), apoi apăsați imediat pe butonul de aprindere (✶). Mențineți-l apăsat până la aprindere.

Dacă arzătorul nu se aprinde după 10 secunde, așteptați 5 minute și încercați din nou.

Odată arzătorul aprins, există două posibilități pentru aprinderea unui alt arzător:
- ❒ Prima posibilitate constă în repetarea operațiunii de aprindere descrisă mai sus;
- ❒ A 2-a posibilitate constă doar în deschiderea celui de al 2-lea robinet rotind rozeta de reglare în poziția debit complet ( ).

De asemenea, se pot aprinde cele două arzătoare simultan. Se deschid cele două robinete în poziția de debit complet și se apasă butonul de aprindere până la aprindere (10 secunde).

Dacă aprinderea piezoelectrică nu funcționează, folosiți aprinderea manuală (paragraful următor).

i) APRINDEREA MANUALĂ A GRĂTARULUI

- Deschideți capacul.
- Asigurați-vă că manetele de reglaj sunt în poziția “OFF” (●).

Ridicați un grătar astfel încât să aveți acces liber la suprafața arzătoarelor. Fixați butonul de reglare în poziția DEBIT COMPLET ( ). Apropiați un chibrit aprins de arzătorul corespunzător.

Odată arzătorul aprins, există două posibilități pentru aprinderea unui alt arzător:
- ❒ Prima posibilitate constă în repetarea operațiunii de aprindere descrisă mai sus;
- ❒ A 2-a posibilitate constă doar în deschiderea celui de al 2-lea robinet rotind rozeta de reglare în poziția debit complet ( ).

De asemenea, se pot aprinde cele 2 arzătoare simultan. Deschideți cele două robinete în poziția debit complet și apropiați chibritul aprins de cele 2 arzătoare.

j) STINGEREA GRĂTARULUI

Readuceți **butoanele** de reglaj în poziția ”OFF” (●), apoi închideți robinetul buteliei de gaz.

k) APRINDEREA REșOULUI (în funcție de model)

Reșoul poate funcționa singur sau în același timp cu grătarul.

RO

Aprinderea :

- Deschideți robinetul de la butelia de gaz.
- Verificați etanșeitatea circuitului de gaz de la butelie și până la reșou (a se vedea § f)
- Apăsați și rotiți rozeta de comandă a reșoului (marcată) până la poziția DEBIT COMPLET ( ).
- Apăsați butonul de aprindere ( ) până se aprinde reșoul . În cazul în care acesta nu se aprinde după 10 secunde, apropiați un chibrit de marginea arzătorului.
- Reglați flacăra la dimensiunea vasului folosind cele două poziții ale debitului : DEBIT COMPLET ( ) sau DEBIT REDUS ( ). Nu folosiți vase cu diametrul mai mic de 10 cm sau mai mare de 20 cm.

l) STINGEREA REșOULUI (în funcție de model)

Fixați rozeta de reglare (marcată) pe poziția OFF (●) apoi închideți robinetul de la butelia de gaz dacă grătarul nu este în funcțiune.

m) SCHIMBAREA BUTELIEI DE GAZ

- Efectuați aceste operațiuni într-un loc bine aerisit și niciodată în prezența unei flăcări, unei scântei sau unei surse de căldură.
- Readuceți **butoanele** de reglaj în poziția "OFF" (●), apoi închideți robinetul buteliei de gaz.
- Deșurubați valva, verificați prezența și buna stare a garniturii de etanșeitate.
- Montați butelia plină, înșurubați valva, având grijă ca să nu exercitați deformare sau contractare asupra țevii.

n) FOLOSIRE

În timpul primei utilizări, încălziți grătarul cu capacul închis cu arzătoarele pe poziția debit complet ( ), timp de circa 30 minute, pentru a îndepărta mirosul de vopsea al părților componente noi.

În funcționarea normală, preîncălziți grătarul cu capacul închis timp de 15 până la 20 minute pentru a aduce grătarul la temperatura corespunzătoare de preparare a mâncării.

Viteza de frigere poate fi controlată în funcție de poziția manetelor de reglaj: între poziția de debit maxim ( ) și poziția de debit redus ( ).

Pentru a evita prinderea mâncării de grătar, înainte de a așeza mâncarea, umeziți ușor grilele cu ulei alimentar.

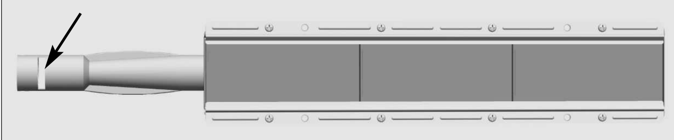
Pentru a evita arderea grăsimii în timpul frigerii, îndepărtați surplusul de grăsime al cărnii înainte de frigere. Curățați grătarul după fiecare folosire pentru a evita acumularea de grăsime și pentru a diminua riscul aprinderii.

Important :
Dacă se întâmplă ca, în timpul funcționării aparatului, să se stingă unul sau mai multe arzătoare, puneți imediat butoanele de reglare pe poziția « OFF » (●). Deschideți capacul. Așteptați 5 minute pentru a permite evacuarea gazului nears. Procedați încă o dată la operarea aprinderii doar după acest răstimp.

o) CURĂȚARE șI ÎNTREȚINERE

Nu aduceți modificări aparatului: orice modificare se poate dovedi periculoasă.
Pentru a menține aparatul în bună stare de funcționare; e recomandată curățarea periodică a acestuia (după 4 sau 5 folosiri).

Dacă aparatul nu a fost utilizat timp de 30 de zile, verificați ca pânzele de păianjen să nu blocheze orificiile tuburilor arzătorului, ceea ce poate conduce la o diminuare a eficienței **grătarului** sau la o aprindere periculoasă a gazului în afara arzătorului. Curățați orificiile tubului venturi (vezi figura de mai jos) sau arzătorul, dacă e cazul.



- **Părțile componente ale cuvei de sub grătar:**
  Curățati aceste părți componente după fiecare utilizare cu ajutorul unui burete îmbibat cu un produs pentru spălarea veselei. Nu folosiți produse abrazive.

- **Pereții vetrei, tabloul de comandă:**
  Curățați periodic aceste elemente și cu ajutorul unui alt burete îmbibat cu detergent de vase. Nu folosiți produse abrazive.

- **Plite,**
  Așteptați să se răcească înainte să le curățați. Folosiți un produs de curățare Campingaz® BBQ Cleaner Spray și perii speciale pentru grătare.
  După curățarea și uscarea grilelor grătarului, umeziți-le ușor cu grăsime pentru a le proteja împotriva coroziunii și e evita ruginirea acestora și lipirea lor de alimente.
  Campingaz® recomandă folosirea de ulei vegetal pentru expunerea unui strat fin de materie gras pe grilele grătarului cu ajutorul unei hârtii absorbante.

  Atenție: nu le spălați în mașina de spălat vase, nu le lăsați să se usuce fără a le șterge.

- **Geamul capacului:**
  Curățați-l periodic cu ajutorul unui produs pentru curățarea geamurilor sau cu un produs pentru curățarea focarului șemineului. În cazuri dificile, scoateți geamul din capac și curățați-l cu un produs pentru curățarea cuptoarelor.

- **Suprafețele metalice din jurul arzătoarelor:**
  Aceste piese metalice sunt acoperite cu aluminiu. Nu folosiți în niciun caz produse de curățare pentru cuptoare care ar putea ataca aluminiul.

- **Plăcile ceramice:**
  Plăcile ceramice sunt componente active ale arzătorului. Ele se înroșesc în cursul utilizării. Plăcile ceramice nu se vor curăța, nu se vor uda cu apă sau freca. Aceste operații le-ar putea deteriora.

p) GEAMURILE CAPACULUI

Evitați șocurile termice (apa rece în contact cu geamul cald).

q) METODE DE PREPARARE A HRANEI

Grătarul dumneavoastră C-Line a fost special realizat pentru a vă permite o preparare a hranei ușoară și confortabilă adăugând și aroma deosebită care face farmecul preparării mâncării la grătar.
Datorită grătarului dumneavoastră C-Line, puteți găti în liniște carne grasă (cârnați, cărnați merguez, pulpe de pui…) fără a trebui să măriți flacăra.
La fel, grătarul dumneavoastră C-Line a fost special studiat pentru a prepara carnea la rotisor (vândut separat), rapid și crocant.

În timpul preparării, grăsimea cade pe placa reflectoare a cuvei. La contactul acesteia apa din grăsime se evaporă și parfumează carnea.

NB : pentru a evita ca bucățile de carne de fript să nu se prindă de grătar, este suficient ca acestea să se ungă cu puțin ulei alimentar sau să se frece cu hârtie sulfurizată. Nu se pune nimic pe grătarul rece. Alimentele delicate care riscă să se prindă vor fi de preferință puse pe o folie de aluminiu.

1- Friptură la rotisor : (vândut separat)

Se pot prepara la rotisor bucăți de carne de vită și pui de formă regulată, care se vor străpunge prin mijloc înainte de a se fixa pe cele două tije bifurcate prevăzute în acest scop.Trebuie să fiți atenți să legați cu grijă păsările înainte de a le așeza în frigare.

Pentru a prepara la rotisor, se va scoate cel puțin un grătar.

De asemenea, se poate așeza un mic vas din aluminiu pe fundul cuvei pentru a putea recupera sosul rezultat din frigere.

Aveți grijă să nu porniți motorul decât după ce v-ați asigurat că rotisorul se poate roti liber.

2- Frigerea la grătar – capacul deschis sau închis

Asezați direct bucățile de fript pe grătar. Întoarceți și schimbați locul bucăților de fript în funcție de gradul de frigere și de gustul fiecăruia.

Capacul închis face să crească căldura și poate permite o frigere mai rapidă. Totuși, pentru a nu carboniza bucățile de fript, se recomandă să se supravegheze procesul de frigere și, dacă este cazul, să se regleze butonul pe debit minim.

3- Pregătirea la cuptor – capacul închis

De asemenea, puteți să preparați în grătarul dumneavoastră produse gratinate, pizza, sufleuri… La debit maxim, cuptorul dumneavoastră este foarte cald. Se recomandă deci să reglați temperatura cuptorului în funcție de felul pe care vreți să-l preparați.

4- Preparare lentă – capacul închis

Aprindeți un singur arzător și puneti bucata de preparat pe grătar. Schimbați distanța bucății pe care vreți să o preparați față de arzător astfel încât puterea arzătorului să aibă viteza de preparare dorită.

5- Placa radiantă

Puteți folosi grătarul dumneavoastră cu planșa radiantă pe jumătate din suprafața de preparare. Daca modelul dumneavoastră nu este prevazut cu acest accesoriu, înlocuiți grătarele de frigere cu o placă radiantă din oțel emailat (accesoriu vândut separat).

Gătitul pe placă este rezervat mâncărurilor delicate (pești, crustacee, legume...). Pentru a găti produse cu grăsime (piept de rață, picioare de pui...), utilizați grătarul perforat pentru a preveni acumularea de grăsimi care se pot aprinde pe placă.

Atenție: folosiți numai accesoriile prevăzute în acest scop. Nu utilizați niciodată 2 plăci pline în același timp.

6- Prepararea în folie de aluminiu

Ambalați cu grijă bucata ce urmează a fi preparată în folie de aluminiu menajeră pentru a evita orice pierdere de sos. Această metodă este indicată mai ales pentru pește, legume, cartofi etc.

NU ACOPERIȚI NICIODATĂ ÎN TOTALITATE GRĂTARUL CU FOLIE DE ALUMINIU. NU UTILIZAȚI NICIODATĂ GRĂTARUL DUMNEAVOASTRĂ FĂRĂ REFLECTORUL DE CĂLDURĂ ÎN FORMĂ DE W DIN FUNDUL CUVEI GRĂTARULUI.

r) DEPOZITARE

- Închideți robinetul buteliei de gaz după fiecare utilizare.
- Dacă depozitați grătarul în interior, întrerupeți alimentarea cu gaz.
- Dacă depozitați grătarul în interior, e recomandat să folosiți o husă de protecție.
- În cazul în care grătarul nu va fi folosit pentru o perioadă lungă de timp, e recomandat să depozitați aparatul într-un loc uscat și adăpostit (de exemplu, în garaj).

s) ACCESORII

ADG recomandă folosirea sistematică a grătarelor cu accesorii și piese de schimb marca Campingaz. ADG își declină orice responsabilitate în cazurile de avarii sau funcționare defectuoasă care survin în urma utilizării accesoriilor și/sau pieselor de schimb de o marcă diferită.

Anomalii / remedii

Anomalii	Cauze probabile / remedii
Arzătorul nu se aprinde	- Alimentare cu gaz defectuoasă - Valva nu funcționează - Țeava, robinetul, tubul venturi sau orificiile arzătorului sunt blocate - Tubul venturi nu acoperă duza
Arzătorul dă rateuri sau se stinge Plamen je nestabilan	- Verificați dacă există gaz - Verificați conexiunea țevii - Consultați serviciu postvânzare
Flăcări instabileplamenika	- Butelia nouă poate conține aer. Lăsați aparatul să mearegă și defectul va dispărea - Consultați serviciu postvânzare.
Flăcări mari la suprafața arzătorului	- Duza e poziționată greșit în tubul venturi. Repoziționați tubul venturi. - Tubul venturi este blocat (ex: cu pânze de păianjen). Curățați tubul venturi. - Consultați serviciu postvânzare.
Flacără la duză	- Butelia e aproape goală - Încărcați butelia și defectul va dispărea - Consultați serviciu postvânzare.
Grăsimea se aprinde anormal	- Sistemul de scurgere a grăsimii este astupat *și/ sau* reșoul este acoperit de grăsime : trebuie curățat. - Temperatura grătarului este prea ridicată :reduceți debitul.
Arzătorul se aprinde cu un chibrit și nu prin aprindere electronică	- Defect la buton, la fir sau la electrod. Controlați îmbinările cablului aprinzătorului - Controlați starea pieselor din ceramică și a cablului de legătură - Consultați serviciu postvânzare.
Scurgere aprinsă la racord	- Racord neetanș - Închideți imediat admisia de gaz - Consultați serviciu postvânzare.
Căldură insuficientă	- Duză sau tub venturi blocate - Consultați serviciu postvânzare
Scurgere aprinsă în spatele butonului de reglaj	- Robinet defect - Opriți aparatul - Închideți butelia - Consultați serviciu postvânzare.
Scurgere aprinsă sub consolă	- Opriți aparatul - Închideți butelia - Consultați serviciu postvânzare.

CONDIȚII DE APLICARE A GARANȚIEI

- Produsul beneficiază de o garanție totală piese și deservire de 2 (doi) ani începând din data cumpărării sale.
- Garanția se aplică în cazul când produsul livrat nu este conform comenzii sau dacă prezintă defecte, atunci când reclamația este însoțită de o dovadă de cumpărare (ex : factură, cec de casă) și de descrierea problemei întâlnite.
- Orice produs care funcționează cu gaz va trebui să fie separat de cartușul sau de cilindrul la care este conectat înainte de a fi trimis la un centru autorizat de servicii post-vânzare.
- Produsul urmează să fie reparat, înlocuit sau rambursat - în întregime sau parțial.
- Garanția nu este valabilă și nu se aplică în cazul când paguba s-a produs drept urmare (i) a utilizării sau păstrării incorecte a produsului, (ii) a unui defect de întreținere a produsului sau dacă acesta nu este întreținut conform instrucțiunilor de utilizare, (iii) a reparației, modificării, întreținerii produsului de către o parte terță neautorizată, (iv) a folosirii pieselor de schimb care nu sunt originale.
- **NOTĂ :** utilizarea acestui produs în scop profesional nu este acoperită de garanție.
- Acceptarea oricăror cheltuieli pe parcursul perioadei de garanție nu incide asupra datei de expirare a garanției.
- Această garanție nu afectează cu nimic drepturile legale ale consumatorului.
- Pentru orice reclamații contactați serviciul nostru consumatori.

RO

Dacă nu reușiți să rezolvați problema, contactați distribuitorul, care vă va indica service-ul de garanție cel mai apropiat de domiciliul dumneavoastră sau telefonați la Serviciul Informații Clienți CAMPINGAZ.

Egibo Prod Impex SRL -
Calea Rahovei Nr 266-268 - Sector 5 - Bucharest - Rumania
Tel: 004.031.425.1048

web site: www.campingaz.com

Ползване и поддръжка



- Не използвайте дървени въглища.
- Не използвайте регулиращ се редуцир-вентил.
- Не поставяйте метална плоча, която не е произведена или препоръчана от CAMPINGAZ върху или на мястото на скарата за печене.
- Почиствайте редовно елементите по дъното на корпуса, за да избегнете риска от запалване на мазнината.

Неспазването на горните указания може да причини сериозни повреди на уреда.

а) ЗА ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ

- Не поставяйте и не използвайте в близост до уреда бензин или други запалителни течности или пбри. Ако усетите миризма на газ:
    1) Затворете крана на газовата бутилка.
    2) Загасете откритите пламъци.
    3) Отворете капака.
    4) Ако миризмата остава, вижте § f) « Изпитване за непропускливост » или се обърнете незабавно към търговската фирма, от която сте купили уреда.
- Не запушвайте отвора на дъното на корпуса.

б) MѢСТО НА ПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

- Този уред трябва да се ползва само на открито.
- **Внимание:** Някои леснодостъпни части могат да бъдат много горещи. Пазете малките деца.
- В радиус от 60 см около уреда не трябва да има запалителни материали.
- Не местете уреда по време на ползване.
- Уредът трябва да е поставен на равна хоризонтална повърхност.
- Осигурете чист въздух с дебит 2 м^3/кВт/ч.

в) ГАЗОВА БУТИЛКА

Уредът е предназначен за работа с бутилки пропан/бутан от 4,5 до 15 кг, снабдени със специален редуцир-вентил:

- **Франция, Белгия, Люксембург, Великобритания, Ирландия, Португалия, Испания, Италия, Хърватска, Гърция:** бутан 28 милибара / пропан 37 милибара.

- **Холандия, Норвегия, Швеция, Дания, Финландия, Унгария, Словения, Словакия, Чехия, България, Турция, Румъния, Литва, Латвия, Естония:** бутан 30 милибара / пропан 30 милибара.

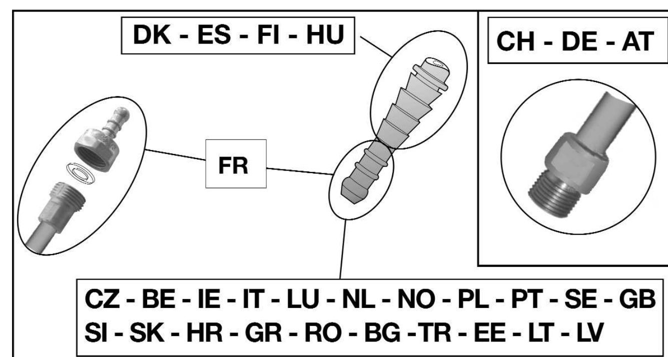
- **Полша:** пропан 37 милибара.

- **Швейцария, Германия, Австрия :** бутан / пропан : 50 милибара.

Свързването или смяната на газовата бутилка трябва да става на проветриво място, далеч от открит пламък, искри или източник на топлина.
Газовата бутилка заедно с редуцир-вентила не трябва да се поставя под барбекюто, ако общата ѝ височина е по-голяма от 56 см.
Ако газовата бутилка се поставя под барбекюто, тя трябва да се прикрепи към рамката на барбекюто с предоставения за целта ремък.

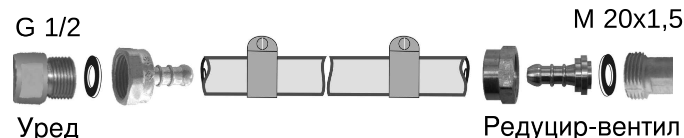
г) ТРЪБА

Монтаж на тръбата

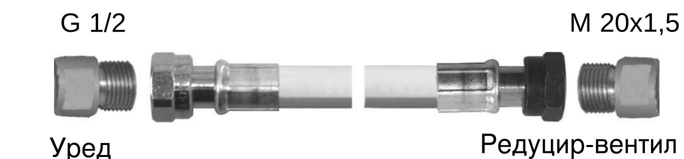


Франция (в зависимост от модела)
Уредът може да се използва с 2 вида гъвкави тръби :

а) гъвкава тръба, която се поставя върху оребрени накрайници от страната на уреда и на редуцир-вентила, като се уплътнява със стягащи гривни (съгласно стандарт XP D 36-110). Препоръчителна дължина 1,25 м.



б) гъвкава тръба (съгласно стандарт XP D 36-112), снабдена с резбована гайка G S, която се завива към уреда, и резбована гайка M 20x1,5, която се завива към редуцир-вентила, препоръчителна дължина 1,25 м.



Уредът е снабден с резбована съединителна муфа на входа за газ G 1/2, предварително монтирана на оребрения накрайник от висока марка NF заедно с уплътнението.

1) При ползване на уреда с гъвкава тръба XP D 36-110: (вариант г) а))
- пъхнете докрай гъвкавата тръба върху оребрения накрайник на уреда и на редуцир-вентила.
- плъзнете стягащите гривни зад първите 2 ребра на накрайниците и ги затегнете докато стягащата глава се счупи.



- проверете непропускливостта, като следвате указанията на параграф е).

BG

2) При ползване на уреда с гъвкава тръба XP D 36-112, гайки G 1/2 и M 20x1,5 : (вариант г) б))
- отвийте и отстранете оребрения накрайник марка NF, за да освободите входната муфа G1/2.
- махнете уплътнението
- завийте резбованата гайка G 1/2 на тръбата върху входната муфа на уреда, а резбованата гайка M20x1,5 - върху изходната муфа на редуцир-вентила, като следвате указанията, дадени към гъвкавата тръба.
- с помощта на гаечен ключ задръжте изходната муфа на редуцир-вентила.
- проверете непропускливостта, като следвате указанията на параграф f).

Уверете се, че гъвкавата тръба се разгъва нормално, без усукване или опъване, и не се опира в горещите стени на уреда. Тръбата трябва да бъде сменена след изтичане на срока на годност, посочен върху нея или ако се повреди, или се напука.

Франция, Белгия, Люксембург, Великобритания, Ирландия, Португалия, Испания, Италия, Хърватска, Гърция, Холандия, Норвегия, Швеция, Дания, Финландия, Унгария, Словения, Словакия, Чехия, България, Турция, Румъния, Литва, Латвия, Естония:
Уредът е снабден с оребрен накрайник. Той трябва да се ползва със специална гъвкава тръба, подходяща за газ пропан и газ бутан. Дължината на тръбата не трябва да надвишава 1,20 м. Тя трябва да бъде сменена, ако се повреди или се напука. Не дърпайте и не усуквайте тръбата. Пазете я далеч от нагряващи се части. Уверете се, че гъвкавата тръба се разгъва нормално, без усукване или опъване.

Швейцария, Германия, Австрия:
Уредът трябва да се ползва със специална гъвкава тръба, подходяща за газ пропан и газ бутан. Дължината й не трябва да надвишава 1,50 м. Тя трябва да бъде сменена, ако се повреди или се напука. Не дърпайте и не усуквайте тръбата. Пазете я далеч от нагряващи се части. Уверете се, че гъвкавата тръба се разгъва нормално, без усукване или опъване.
Свързване на гъвкавата тръба: за да свържете тръбата с накрайника на уреда, затегнете гайката на тръбата здраво, но не прекомерно, с помощта на подходящ гаечен ключ : ключ 17

д) КАПАК

Хващайте капака внимателно, особено когато уредът работи. Не се навеждайте над горящия пламък.

е) ИЗПИТВАНЕ ЗА НЕПРОПУСКЛИВОСТ

1) Работете на открито, далеч от запалими материали. Не пушете.
2) Уверете се, че регулиращите лостчета са в положение “OFF” (●).
3) Свържете гъвкавата тръба съгласно параграф г).
4) Завийте редуцир-вентила към газовата бутилка.
5) За проверката използвайте течност за откриване изтичането на газ.
6) Поставете течност върху съединенията бутилка/редуцир-вентил/тръба/уред. Регулиращите лостчета трябва да са в положение “OFF” (●). Отворете крана на газовата бутилка.
7) Ако се образуват мехурчета, това означава, че има изтичане на газ.
8) За да спрете изтичането на газ, затегнете гайките. Ако някоя част е дефектна, трябва да се смени. Уредът не трябва да се ползва, преди да бъде отстранено изтичането на газ.



9) Затворете крана на газовата бутилка.

Важно:
Никога не използвайте пламък, за да проверите дали има изтичане на газ.
Проверка и откриване на изтичането на газ трябва да се прави поне веднъж годишно, както и при всяка смяна на газовата бутилка.

ж) ПРЕДИ ПУСКАНЕ НА УРЕДА

Не пускайте уреда преди да сте прочели внимателно и разбрали всички указания. Уверете се също така, че :
- няма изтичане на газ
- Вентури тръбите не са запушени (например: от паяжини – виж параграф м))
- тръбата не е в контакт с нагряващи се части.
- вентилационните отвори на отделението за резервоара за газ не са запушени.

з) ЗАПАЛВАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ НА БАРБЕКЮТО

- Отворете капака.
- Уверете се, че регулиращите лостчета са в положение “OFF” (●).
- Натиснете и завъртете едно от регулиращите лостчета в посока, обратна на часовниковата стрелка и го поставете в напълно отворено положение (🔥), след което натиснете веднага копчето за запалване (✷). Задръжте бутона натиснат, докато горелката се запали.

Ако горелката не се запали до 10 секунди, изчакайте 5 минути и опитайте отново.

След като сте запалили една от горелките, има 2 начина да запалите друга горелка:
- ❒ 1-вият начин се състои в повторение на горепосочените действия за запалване ;
- ❒ втората възможност е просто да отворите втория кран, завъртайки ключа в положение пълен дебит (🔥).

Има възможност двете горелки да се запалят едновременно. Отворете двата крана в положение пълен дебит и натиснете бутона за запалване, докато горелките се запалят (10 секунди).

Ако пиезометричното запалване не работи, приложете ръчно запалване (следващ параграф).

BG

и) РЪчНО ЗАПАЛВАНЕ НА БАРБЕКЮТО

- Отворете капака.
- Уверете се, че регулиращите лостчета са в положение “OFF” (●).

Отстранете една от скарите за печене, така че да имате свободен достъп до горелките. Завъртете един от ключовете в положение ПЪЛЕН ДЕБИТ (🔥). Доближете запалена кибритена клечка до съответната горелка.

След като сте запалили една от горелките, има 2 начина да запалите друга горелка:

❒ 1-вият начин се състои в повторение на горепосочените действия за запалване ;

❒ втората възможност е просто да отворите втория кран, завъртайки ключа в положение пълен дебит (🔥).

Има възможност двете горелки да се запалят едновременно. Отворете двата крана в положение пълен дебит и доближете запалена кибритена клечка до двете горелки.

й) ЗАГАСџНЕ НА БАРБЕКЮТО

Върнете регулиращите **бутони** в положение ”OFF” (●), след това затворете крана на газовата бутилка.

к) ЗАПАЛВАНЕ НА КОТЛОНА (в зависимост от модела)

Котлонът може да работи самостоятелно или едновременно с грила.

Запалване :

- Отворете крана на бутилката с газ.
- Проверете непропускливостта на връзките от бутилката до котлона (виж § е))
- Натиснете и завъртете ключа на котлона (отбелязан с ♨) до положение ПЪЛЕН ДЕБИТ (🔥).
- Натиснете бутона за запалване, докато горелката се запали. Ако не настъпи запалване до 10 секунди, доближете запалена кибритена клечка до горелката (✱).
- Регулирайте пламъка в зависимост от размера на съда, като използвате двете положения за дебита : ПЪЛЕН ДЕБИТ (🔥) .или НАМАЛЕН ДЕБИТ (🔥). Не използвайте съд с диаметър, по-малък от 10 см или по-голям от 20 см.

BG

л) ЗАГАСџНЕ НА КОТЛОНА (в зависимост от модела)

Върнете ключа (отбелязан с ♨) в положение OFF, след което затворете крана на бутилката с газ, ако грилът не работи.

m) СМџНА НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА

- Работете на проветриво място и далеч от открит пламък, искри или източник на топлина.
- Върнете регулиращите **бутони** в положение “OFF” (●), след това затворете крана на газовата бутилка.
- Отвинтете редуцир-вентила, проверете наличието и състоянието на уплътнителя.
- Поставете пълната бутилка на мястото й, завинтете отново редуцир-вентила, като внимавате да не усуквате или опъвате тръбата.

n) ПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА

При първото ползване загрейте барбекюто със затворен капак, с горелки в положение пълен дебит (🔥), за около 30 минути, за да изчезне миризмата на боя от новите части.

При нормална работа загрейте предварително барбекюто със затворен капак за 15 – 20 минути, за да достигнат скарите подходяща температура за печене.

Скоростта на печене може да се променя в зависимост от положението на регулиращите лостчета : между напълно отворено (🔥) и средно отворено положение (🔥).

За да не залепват продуктите за печене върху скарите, преди да ги поставите, намажете леко скарите с олио.

За да намалите запалването на отделената мазнина по време на печенето, преди да поставите месото на скарата, отстранете мазните части от него. Почиствайте барбекюто след всяко печене, за да предотвратите събирането на мазнина и да намалите риска от запалване.

Важно : Ако по време на работа на уреда една или няколко горелки изгаснат, веднага поставете регулиращите бутони в положение « OFF » (●). Отворете капака. Изчакайте 5 минути, за да излети неизгорелият газ. След това запалете отново горелките.

м) ПОчИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Не правете промени по уреда: всяка промяна може да бъде опасна.
За да поддържате вашия уред в отлично състояние, препоръчително е да го почиствате периодично (на всеки 4 – 5 ползвания).

Проверете дали изходните отвори на горелката не са запушени и оставете да изсъхне преди следваща употреба. При необходимост използвайте метална четка, за да отпушите отворите на горелката.
Ако уредът не е ползван повече от 30 дни, проверете дали няма паяжини в отворите на тръбите на горелката, което може да намали ефективността на **барбекюто** или да доведе до опасно запалване на газ извън горелката. Почистете отворите на вентури тръбата (виж фигурата по-горе) или самата горелка, ако е необходимо.

Отвори на вентури тръбата на горелката



- **Елементи по дъното на корпуса:** След всяко ползване на уреда ги почиствайте с помощта на гъба, напоена с препарат за миене на съдове. Не използвайте абразивни продукти.

- **Стени на огнището, командно табло:** периодично почиствайте и тези части с помощта на гъба, потопена в разтвор на продукт за миене на съдове. Не използвайте абразивни продукти.

- **Нагряващи плочи,** Изчакайте плочата да изстине преди да започнете почистването. Използвайте специален продукт за почистване Campingaz® BBQ Cleaner Spray и четки за барбекю.

След като сте почистили и подсушили скарите, намажете ги леко с мазнина, за да ги предпазите от корозия и за да не ръждясват и залепват за продуктите.
Campingaz® препоръчва употребата на растително масло, което се разстила на тънък слой върху скарите с помощта на попиваща хартия.
Внимание: не поставяйте скарите в миялна машина, не ги оставяйте да съхнат без да са избърсани.

- Стъкла на капака:
Почиствайте ги периодично с препарат за стъкло или с продукт за почистване на горивни камери на камини. Ако почистването е трудно, извадете стъклото от капака и го почистете с препарат за фурни.

- Метални повърхности, поддържащи горелките:
Тези метални елементи са с алуминиево покритие. В никакъв случай не използвайте продукти за почистване на фурни, които биха повредили покритието.

- Керамични елементи:
Керамичните елементи са активните части на горелките. Те се оцветяват в червеникаво при работа. Не трябва да ги почиствате, мокрите или търкате. Това може да ги повреди.

п) СТЪКЛО НА КАПАКА

Избягвайте да го излагате на резки температурни промени (студена вода в контакт с горещото стъкло)

р) НАчИНИ НА ГОТВЕНЕ

С барбекюто C-Line храната се приготвя бързо и лесно, като придобива специфичен и несравним вкус на печено.
С барбекюто C-Line можете спокойно да печете мазни меса (колбаси, наденици, пилешки бутчета и др.) без риск от избухване на пламъци.
Освен това, барбекюто C-Line позволява печене на шиш (продава се отделно) за бързо приготвяне на хрупкави ястия.
По време на печенето мазнините попадат върху топлинния отражател на дъното на корпуса. При контакт с него съдържащата се в тях вода се изпарява и придава специфичния аромат на месото.

NB : за да не залепват продуктите върху скарата, достатъчно е тя да се намаже леко с хранителна мазнина или да се натърка с намазнена хартия. Не поставяйте продукти върху студена скара. Деликатните продукти, които могат да залепнат трябва да се поставят върху алуминиево фолио.

1- печене на шиш : (продава се отделно)
На шиш могат да се приготвят парчета месо или птици с правилна форма, които се набождат по средата, преди да бъдат закрепени с 2 вили, предвидени за целта. Преди набождането им на шиша, птиците трябва да се привържат здраво с конец.
При печене на шиш отстранете поне една от скарите. На дъното на корпуса може да се постави тавичка от алуминиево фолио, която да събира отделения при печенето сок.
Пуснете мотора в действие само след като сте се уверили, че шишът се върти свободно.

2- печене на грил – отворен или затворен капак
Поставете парчетата месо директно върху скарата за печене. Обърнете ги и сменете местата им в зависимост от степента на изпичане и вкуса на този, който ще ги консумира.
При затворен капак температурата е по-висока и позволява по-бързо изпичане на продуктите. За да не се овъгли месото, наблюдавайте процеса на печене и ако е необходимо, намалете газта.

3- печене във фурна – затворен капак
В барбекюто могат да се приготвят и ястия на фурна, пици, суфлета и др. При максимален дебит на газта фурната е прекалено гореща. Препоръчваме ви да регулирате температурата на фурната в зависимост от вида на ястието.

4- бавно печене - затворен капак
Запалете само една горелка и поставете продукта върху скарата. Променяйте разстоянието на продукта до горелката, както и мощността на горелката в зависимост от желаната скорост на печене.

5- Печена на плоча
Можете да използвате барбекюто за печене на плоча върху едната половина от повърхността за печене. Ако уредът ви не е снабден с този аксесоар, заменете една от скарите с емайлирана стоманена плоча (аксесоарът се продава отделно).
Плочата е подходяща за печене на деликатни продукти (риби, морски дарове, зеленчуци...). При печене на по-мазни парчета месо (магре от патица, пилешки бутчета...) използвайте скара с отвори, за да избегнете събирането на мазнина, която може да се запали върху плочата.

Внимание : използвайте само аксесоар, предвиден за целта. Никога не използвайте едновременно 2 пълни плочи.

6- Печене във фолио
За да не изтече сосът, опаковайте внимателно продуктите в алуминиево фолио за хранителни цели. Този начин е особено подходящ за приготвяне за риба, зеленчуци, картофи и др.

НИКОГА НЕ ПОКРИВАЙТЕ ЦЯЛАТА ПОВЪРХНОСТ НА СКАРАТА С АЛУМИНИЕВО ФОЛИО.
НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ВАШЕТО БАРБЕКЮ БЕЗ W-ОБРАЗНИЯ ТОПЛООТРАЖАТЕЛ В ДЪНОТО НА КОРИТОТО.

r) СЪХРАНЕНИЕ

- След всяко ползване затваряйте крана на газовата бутилка.
- Ако прибирате барбекюто в затворено помещение, прекъснете захранването с газ .
- Ако го оставяте на открито, препоръчително е да използвате калъф.
- Ако не ползвате барбекюто дълго време, добре е да го приберете в сухо затворено помещение (например: гараж).

s) АКСЕСОАРИ

Компания ADG препоръчва използването на нейните газови барбекюта да става само с аксесоари и резервни части Campingaz. ADG не носи отговорност при повреда или лоша работа, причинени от употребата на аксесоари и/или резервни части от друга марка.

Повреди / отстраняване

Повреди	Вероятна причина / отстраняване
Горелката не се запалва	- Лошо подаване на газ - Редуцир-вентилът не работи - Тръбата, кранът, вентури тръбата или отворите на горелката са запуше - Вентури тръбата не обхваща добре дюзата
Горелката прекъсва или изгасва	- Проверете дали има газ - Проверете свързването на тръбата - Обърнете се към сервиз.
Нестабилен свистящ пламък	- Нова бутилка, която може да съдържа въздух. Оставете да работи и проблемът ще изчезне. - Обърнете се към сервиз.
Висок пламък над горелката- Опората на дюзата е лошо разположена във вентури тръбата. Закрепете вентури тръбата правилно.	- вентури тръбата е запушена (например: паяжини). Почистете я. - Обърнете се към сервиз.
Пламък в дюзата- Бутилката е почти празна	- Сменете я с нова и проблемът ще изчезне. - Обърнете се към сервиз.
Мазнината се запалва често	- Системата за оттичане на мазнината е запушена *и / или* отражателят е покрит с мазнина : почистете ги. - Твърде висока температура на грила: намалете газта.
Горелката се запалва с кибритена клечка, но не със системата за запалване « PIEZO »	- Дефектен бутон, жица или електрод. Проверете съединенията на запалителния кабел. - Проверете състоянието на пиезокерамиката и на съединителния кабел. - Обърнете се към сервиз.
Запалване на изтичането на газ в съединенията	- Неуплътнени съединения - Незабавно затворете притока на газ - Обърнете се към сервиз.
Недостатъчно нагряване	- Запушена дюза или тръба на Вентури - Обърнете се към сервиз.
Запалване на изтичането на газ зад регулиращия бутон	- Дефектен кран - Загасете уреда - Затворете крана на бутилката - Обърнете се към сервиз.
Запалване на изтичането на газ под конзолата	- Загасете уреда - Затворете крана на бутилката - Обърнете се към сервиз.

BG

УСЛОВИЯ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ НА ГАРАНЦИЯТА

- Осигурено е пълно гаранционно обслужване на продукта за срок от 2 (две) години по отношение на резервни части и труд, считано от датата на покупка.
- Гаранцията се прилага, когато доставеният продукт не отговаря на поръчката или е дефектен, след представяне на документ, доказващ датата на покупката (например : фактура, касова бележка) и описание на възникналия проблем.
- Преди да бъдат отнесени в оторизиран център за следпродажбен сервиз, продуктите, работещи на газ трябва да бъдат отделени от патрона или бутилката с газ, към които са свързани.
- Продуктът може да бъде поправен, заменен или стойността му да бъде частично или изцяло възстановена.
- Гаранцията е невалидна, ако повредата е настъпила вследствие на (i) неправилна употреба или съхранение на продукта, (ii) липсата на поддръжка или поддръжка, която не съответства на указанията за употреба, (iii) поправка, промяна, поддръжка на продукта от трети лица, които не са лицензирани за тази дейност, (iv) употреба на неоригинални резервни части.
- **ЗАБЕЛЕЖКА** : професионалната употреба на продукта не е предмет на настоящата гаранция.
- Времето за извършване на дейности по гаранционното обслужване на продукта не удължава срока на гаранцията.
- Настоящата гаранция не нарушава по никакъв начин правата, гарантирани на потребителите от закона.
- За рекламации се обръщайте към нашия отдел за обслужване на клиенти.

National Distributors - 16/ A Srebarna Str. - 1407 Sofia - Bulgaria
Tel : +359 (2) 962 5000

web site: www.campingaz.com

Kullanım ve Bakım



- Odun kömürü kullanmayın
- Basınç ayarını kullanmayın.
- Pişirme ızgarası üzerinde veya pişirme ızgarasının yerine CAMPINGAZ tarafından tasarlanmamış veya tavsiye edilmemiş olan metal plaka kullanmayın.
- Yağların alev alması gibi bir riske neden olmamak için, tekne içindeki parçaları düzenli olarak temizleyin.

Bu kurallara uymamak cihazın ciddi bir şekilde bozulmasına sebep olabilir.

a) Güvenliğiniz için

- Bu cihaza yakın başka sıvı veya likid patlayıcı madde bulundurmayın. . Gaz kokusu mevcut ise:
  1) Gaz şişesinin musluğunu kapatın.
  2) Tüm alevleri söndürün.
  3) Kapağı açın.
  4) Şayet koku hala mevcut ise, § f) noktaındaki izhatı okuyun « Gerginlik Noktası » veya hemen satış noktası ile münasebet kurun.
  4) Si l'odeur persiste, voir § f “Essai d'étanchéité” ou informez vous immédiatement auprès de votre revendeur.
- Teknenin tabanında bulunan deliği tıkamayın.

b) Kullanım yerleri

- Bu cihaz sadece açık havada kullanılmalı.
- **Dikat:** Erişilebilen bölümler sıcak olabileceğinden, çoculları uzak tutun.
- Patlayıcı maddelerinizi en az 60cm mesafede tutun..
- Cihaz kulanım esnasında pozizyon değiştirilmemelidir..
- Cihaz düz yüzezde kulanılmalı .
- 2 m³/kW/h hava akımı sağlamalı

c) Gaz şişesi

Bu Cihaz 4,5 ile 15kg'luk bütan/profan basınç ayarlı şişeler ile kullanılır.:

- **Fransa, Belcika, Luksanburg, Britanya, Irlanda, Portekiz, Ispanya, Italya, Hırvatistan, Yunanistan:** bütan 28 mbar / profan 37 mbar

- **Holanda, Norveç, Isveç, Danimarka, Finlandiya, Macaristan, Slovakya, Cek Cumhuriyeti, Bulgaristan, Türkiye, Romanya, Litvanya, Letonya, Estonya:** bütan 30 mbar / profan 30 mbar.

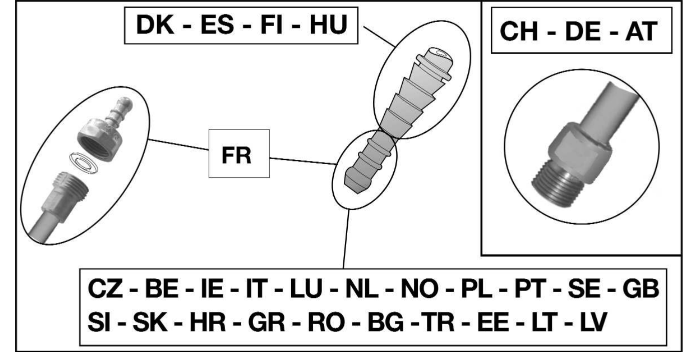
- **Polonya:** profan 37 mbar.

- **Isviçre, Almanya, Avusturya :** Bütan / Profane: 50 mbar

Gaz şiseni bağlarken veya deiğiştirirken daima operasyonu havalı bir yerde yapılmalı.
, asla bir alevin , bir kıvılcım veya ısı kaynağı yekınında kullanmayım. da
Gaz şişesi ve basınç ayarı altenin tüm yüksekliği 56 cm'den daha yüksek ise bunu ocağın (Barbekü) altına yerleştimayin..
Gaz şişesini Ocağın (Barbekü) altına yeleştirdiginizde bunun şasiye mevcut olan emniyet kemeri ile bağlantsını sağlayın..

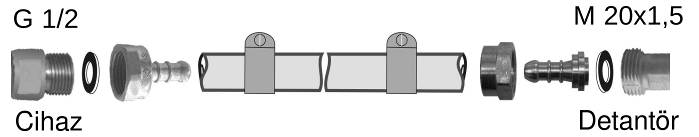
d) Boru

Boru monajı

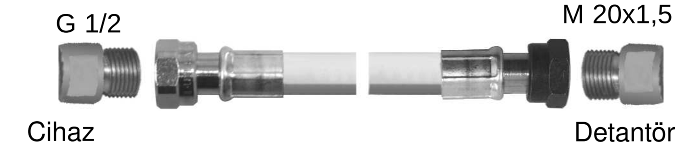


Fransa (modele uygun)
Bu Cihaz iki tür esnek boru ile kullanılabilir:

a) Esnek boru XP D 36-110 kuralına göre basınç ayarına takılır. Uzunluk 1.25 .



b) Esnek boru (standart XP D 36-112) somun G 1/2 fırdöndülü zincir halkası M 20x1,5 basınç ayarı cihazı boyut 1,25 m.



Cihazda fırdöndüle zincir halkası mevcut. G1/2 bu NF eki ile monte edilmiştir.

1) Cihazın esnek boru ile kullanılımı için XP D 36-110: (çözüm) d) a))
- Hortumu cihazın ve detantörün halkalı ucuna sıkıca takınız.
- Kelepçeleri uçların ilk iki çıkıntısının arkasına kaydırınız ve sıkma kafasına kadar sıkınız.



- Gaz kaçıp kaçmadığı f) paragrafındaki bilgilere göre kontrol edilecektir.

2) Esnek boru ile cihazı kullanma : XP D 36-112, fırdöndülü zincir halkası G 1/2 et M 20x1,5 : (çözüm) d) b))
- Giriş noktasi G1/2 bunun vidasını açın ve NF bağlantısını çıkarın.

TR

- Bağlantıyı sökün
- G1/2 boruyu cihazin giriş noktasına fırdöndülü zincir halkasını M20x1,5 basınç ayarına vidalayın kullanma talimatlar esnek boru ile verilmiştir.
- Basınç ayarı cihazını sabit bir duruma getirmak için verilen anahtarı kullanın. - paragrafe f). Verilen açıklamalara ugun olarak.

Esnek bruyu kontrol edin bunun normal bir şekilde gelişmesini sağlayın Cihazın sıcak olan bölümlerine değmemesini sağlayın. Bu gerekli tarihte veya zedelenmiş olduğunun farkına varıldığında değiştirilir.

Fransa, Belcika, Luksanburg, Britanya, Irlanda, Portekiz, Ispanya, Italya, Hırvatistan, Yunanistan, Holanda, Norveç, Isveç, Danimarka, Finlandiya, Macaristan, Slovakya, Cek Cumhuriyeti, Bulgaristan, Türkiye, Romanya, Polonya, Litvanya, Letonya, Estonya:
Bu cihaz halkalı bir uç ile donatılmış olup bütan ve propan gaz kullanımına uygun bir hortum ile kullanılmalıdır. Hortumun uzunluğu 1.20 m yi geçmemelidir. Hasar veya yüzey çatlakları oluştuğunda değiştirilmelidir. Hortumu aşırı germeyiniz ve bükmeyiniz. Hortumu ısınabilecek parçalardan uzak tutunuz. Hortumun kıvrılmadığından ve bükülmediğinden emin olunuz.

Isviçre, Almanya, Avusturya:
Bu cihaz bütan ve propan gaz kullanımına uygun hortum ile kullanılmalıdır. Uzunluğu 1,50 m yi geçmemelidir. Hasar veya yüzey çatlakları oluştuğunda değiştirilmelidir. Hortumu aşırı germeyiniz ve bükmeyiniz. Hortumu ısınabilecek parçalardan uzak tutunuz. Hortumun kıvrılmadığından ve bükülmediğinden emin olunuz.
Hortumun bağlanması: hortumu cihazın uç kısmına bağlamak için, uygun bir anahtar kullanarak : anahtar 17, boru cıvata somununu aşırı zorlamamaya dikkat ederek, iyice sıkıştırın.

e) Kapak

Özellikle cihaz çalışırken kapağı açıp kapatma esnasında tedbirli olunuz. Ocağın üzerine eğilmeyiniz.

f) Gaz kaçağı kontrolü

1) İşlemi binanın dışında, tüm tutuşkan maddeleri uzaklaştırdıktan sonra yapınız. Sigara içmeyiniz.
2) Ayar anahtarlarının Kapalı "OFF" (●) pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
3) Hortumu, d) paragrafındaki bilgilere göre bağlayınız.
4) Detantörü gaz tüpüne vidalayınız.
5) Kontrol için gaz kaçağı tespit edici türde bir sıvı veya buunamazsa sabun köpüğü kullanınız.
6) Sıvıyı tüp ile detantör ve hortum ile cihaz bağlantıları üzerine sürünüz. Ayar anahtarları Kapalı "OFF" (●) pozisyonunda olmalıdır. Sonra gaz tüpünün vanasını açınız.



7) Baloncuklar oluşuyorsa gaz kaçağı var demektir.
8) Kaçağı engellemek için somunları sıkınız. Bir parçanın hasarlı olması durumunda bu parçayı değiştirtiniz. Gaz kaçağı yok olmadıkça cihaz çalıştırılmamalıdır.
9) Gaz tüpünün vanasını kapatınız.

Önemli!
Gaz kaçağını belirlemek için hiçbir zaman alev kullanmayınız.
Gaz kaçağı kontrolü ve araştırması her tüp değişiminde ve senede en az bir kez yapılmalıdır.

g) Çalıştırmadan önce

Tüm talimatları iyice okuyup anlamadan önce cihazı çalıştırmayınız. Ayrıca
- Gaz kaçağı olup olmadığından,
- Venturi tüplerinin tıkanmamış olduklarından, (Örneğin: örümcek ağları – m paragrafına bakınız).
- Borunun ısınabilen parçalarla temasta olmadığından
- Tüpün konulduğu yerin havalandırma kapaklarının tıkanmamış olduğundan emin olunuz..

h) Mangal brülörlerinin ateşlenmesi

- Kapağı açın.
- Ayar anahtarlarının Kapalı "OFF" (●) pozisyonunda olduğundan emin olunuz.
- Ayar anahtarını basılı tutup saat yönünün tersine çevirerek tam debi pozisyonuna getiriniz (🔥) ve hemen tetiklemeye kadar ateşleme düğmesine basınız (✱). Yanana dek basılı tutun.

Brülör 10 saniye geçmesine rağmen yanmıyorsa, 5 dakika bekleyin ve yeniden deneyin.

Brülör ateşlendikten sonra, diğer bir brülörü ateşlemek için 2 yöntem daha mevcuttur:
- ❐ Birincisi; yukarıda belirtilen ateşleme işlemini yinelemektir;
- ❐ 2. seçenek olarak: ayar kolunu tam açık konumuna getirerek 2. musluğu açın (🔥).

2 brülörün aynı anda yakılması mümkündür. 2 musluğu tam açık konumuna getirin, yanana dek (10 saniye boyunca) ateşleme düğmesine basın.

Manyetolu ateşlemenin çalışmaması durumunda ateşlemeyi elle gerçekleştirin (bir sonraki paragrafa bakınız). .

i) Mangalın elle yakılması

- Kapağı açın.
- Ayar anahtarlarının Kapalı "OFF" (●) pozisyonunda olduğundan emin olunuz.

Brülörler üzerinde kolayca erişim sağlayabilecek şekilde pişirme ızgarasını kaldırın. Ayar musluğunu TAM AÇIK (🔥) konumuna getirin. İlgili brülörü kibrit yaklaştırarak tutuşturun.

Brülör ateşlendikten sonra diğer bir brülörü ateşlemek için 2 yöntem bulunmaktadır:
- ❐ Birincisi; üstte belirtilen kibrit ile ateşleme işlemini yinelemek;
- ❐ 2. seçenek olarak: ayar kolunu tam açık konumuna getirerek 2. musluğu açın (🔥).

2 brülörün aynı anda yakılması mümkündür. 2 musluğu tam açık konumuna getirin ve yanar kibrit ile tutuşturun.

j) Mangalın söndürülmesi

Ayar düğmelerini Kapalı "OFF" (●) pozisyonuna geri getiriniz ve ardından gaz tüpünün vanasını kapatınız.

k) Reşonun yakılması (modele göre)

Reşo ızgara ile aynı anda veya ayrı olarak çalışabilir.

Yakma :
- Tüp musluğunu açın
- Tüp ve reşo arasındaki gaz bağlantısının sızdırmadığından emin olun (Bkz § f).
- Reşonun kontrol koluna (olarak işaretlenmiş) bastırın ve TAM AÇIK ( ) konumuna gelinceye dek çevirin.
- Tutuşana dek ateşleme düğmesine basın (✱). 10 saniye geçmesine rağmen tutuşmaz ise, brülörün ucuna yanan bir kibrit yaklaştırın.
- 2 farklı konumu kullanarak, kullanılan kabın boyutuna göre alev boyutunu ayarlayın: TAM AÇIK ( ) veya YARI AÇIK ( ). 10 cm.den küçük veya 20 cm.den büyük çaptaki kapları kullanmayın.

l) Reşonun söndürülmesi (modele göre)

Reşonun kontrol kolunu (olarak işaretlenmiş) OFF konumuna getirin ve ardından, ızgara çalışır durumda değilse, tüpün vanasını kapatın.

m) Gaz tüpünün değiştirilmesi

- İşlemi daima iyice havalandırılmış bir alanda alev, kıvılcım veya ısı kaynağından uzak şekilde gerçekleştiriniz.
- Ayar düğmelerini Kapalı "OFF" (●) pozisyonuna geri getiriniz ve ardından gaz tüpünün vanasını kapatınız.
- Detantörü vidasından sökünüz ve gaz kaçak contasının yerinde olup olmadığını ve düzgün çalışır vaziyette olduğunu kontrol ediniz.
- Dolu tüpü yerine yerleştiriniz, hortumun bükülmesini ve kıvrım yapmasını engelleyerek detantörü vidalayınız.

n) Kullanım

İlk kullanım sırasında, brülörlerini tam açık ( ) konuma getirerek mangalınızı yaklaşık 30 dakika boyunca kapağı kapalı olarak çalıştırın, bu işlem yeni parçaların kokusunun giderilmesi için tavsiye edilmektedir.

Normal kullanım sırasında, ızgaranın uygun ısıya ulaşması için mangalınızı kapağı kapalı olarak 15 ila 20 dakika kadar ısıtın.

Pişirme hızı, tam debi ( ) ve orta debi ( ) konumu arasında, ayar anahtarları çevrilerek ayarlanabilir.

Yiyeceklerin pişirme ızgarasına yapışmalarını önlemek için, yiyecekleri yerleştirmeden önce pişirme ızgarasına hafifçe gıda yağı sürünüz.

Pişirme esnasında, yağların tutuşmasını önlemek için, pişirme işleminden önce, etlerin fazla yağlarını alınız. Alev alma riskini azaltmak ve yağ birikimini önlemek için her kullanımdan sonra temizleyiniz.

Önemli!
Cihazın çalışması esnasında, bir veya birkaç brülörün sönmesi durumunda, ayar düğmelerini anında « OFF » (●) pozisyonuna getiriniz. Kapağı açın. Yanmamış olan gazın çıkışını sağlamak için 5 dakika bekleyiniz. Ateşleme ancak bu süre geçtikten sonra yinelenmelidir.

o) Temizlik ve bakım

Cihazı hiçbir zaman değişikliğe uğratmayınız: Tüm değişiklikler tehlikeli sonuçlara yol açabilir.
Cihazınızı uygun çalışma durumunda muhafaza etmek için belirli günlerde temizlemeniz tavsiye olunur (her 4 veya 5 kullanımdan sonra).

Cihazın 30 günden fazla bir süredir kullanılmamış olması durumunda, brülör tüplerinin deliklerinin de örümcek ağları ile tıkanmamış olduğunu kontrol ediniz. Bu durum **mangalın** veriminin azalmasına veya brülörün dışında bulunan gazın tehlikeli bir biçimde yanmasına sebebiyet verebilir. Venturi tüpünün deliklerini (aşağıdaki şekle bakınız) veya gerekince brülörü temizleyiniz.



- **Tekne zeminindeki parçalar:**
  Bu parçaları, her kullanım sonrasında, bulaşık deterjanı ve süngeri kullanarak temizleyin. Aşındırıcı özellikte ürünler kullanmayın.

- **Ocak çeperleri, kumanda tablosu:**
  Bu parçaları da düzenli olarak bulaşık deterjanlı bir sünger ile temizleyiniz. Aşındırıcı ürünler kullanmayınız.

- **Pişirme bölmeleri:**
  Her türlü temizleme işleminden önce soğumasını bekleyiniz. Campingaz® BBQ Cleaner Spray temizlik ürününü ve mangal fırçalarını kullanınız. Pişirme ızgaralarını temizledikten ve kuruttuktan sonra ızgarayı aşınmaya karşı korumak ve paslanmasını ve gıdalara yapışmasını önlemek amacı ile hafifçe yağlayınız.
  Campingaz® pişirme ızgaralarına emici kağıt yardımı ile hafif bir tabaka bitkisel yağ sürmenizi tavsiye olunur.

  Dikkat: Bulaşık makinesinde yıkamayınız ve üzerini silmeden kurumaya bırakmayınız.

- **Kapak camları:**
  Düzenli olarak bir cam veya şömine camı temizleyici malzeme ile temizleyin. Zorlanmanız halinde, camı kapaktan çıkarın ve fırın temizliği için kullanılan bir malzeme ile temizleyin.

- **Brülörlerin etrafındaki metal yüzeyler:**
  Bu parçalar alüminyum kaplamadır. Alüminyuma zarar verebilecek olduklarından, asla fırın temizliğinde kullanılan temizlik malzemeleri ile temizlemeyin.

- **Seramik kısımlar:**
  Seramikler brülörün aktif bileşenleridir. Kullanım sırasında kızarırlar. Seramikleri temizlemeyin, ıslatmayın, silmeyin. Aksi halde zarar verebilirsiniz.

p) Kapak camı

Aşırı sıcaklık farklıklarından kaçının (soğuk suyun sıcak yüzeyle temas etmesi gibi)

q) Pişirme yöntemleri

C-Line mangalınız, mangal keyfinin en önemli unsuru olan dumanı da sağlayarak, kolay ve rahat bir kullanım sağlar.

C-Line mangalınız sayesinde, alevle boğulmak zorunda kalmadan yağlı etlerinizi (sosis, sucuk, tavuk budu…)
C-Line manganınız ayrıca çabuk ve kıtır bir pişme sağlayan şiş (ayrı olarak satılır) keyfini de sunmaktadır
Pişme sırasında yağlar hazne dibindeki termik reflektörün üzerine damlarlar. Termik reflektörle temas eden yağın içindeki su buharlaşarak, ete leziz kokusunu verir.

NOT: Yapışmanın engellenmesi için az miktarda yağ veya yağlı kağıt kullanılabilir. Soğuk ızgara üzerine herhangi bir şey koymayınız. Yapışabilecek özelliğe sahip besinlerin alüminyum folyo üzerine konulması tavsiye edilir.

1- Şişte pişirme : (ayrı olarak satılır)
Kırmızı veya beyaz et parçaları eşit parçalara bölünerek, ızgaranın orta kısmından içi çatala şişe geçirilebilir. Şişe geçirmeden önce tavuk etlerinin sıkıca tutturulması gerekmektedir.
Şişte ızgara işlemi için, en az bir pişirme ızgarasını kaldırın.
Teknenin tabanına, pişme suyunu biriktirmek için alüminyum bir kap konulabilir.
Şişlerin rahat bir şekilde dönebildiklerinden emin oldukta sonra, motoru çalıştırın.

2- Izgarada pişirme – kapak açık veya kapalı
Pişirilecek besinleri direk olarak ızgaranın üzerine koyun. Pişme süresine veya damak tadına göre döndürüp, çevirerek pişirin.
Kapak kapalı olarak kullanım sıcaklığın artmasını ve pişmenin böylelikle daha çabuk olmasını sağlar. Ancak yiyeceklerin yanmaması için, pişme sürecinin takip edilmesi, duruma göre ayar kolunun minimum konuma getirilmesi gerekmektedir.

3- Fırında pişirme – kapak kapalı
Mangalınızla graten, pizza veya sufle pişirebilirsiniz! Maksimum konumdayken fırınınız çok sıcaktır. Bu nedenle ısının besine göre ayarlanması tavsiye edilir.

4- Yavaş ateşte pişirme – kapak kapalı
Tek bir brülörü tutuşturun ve pişirilecek besinleri ızgaranın üzerine koyun. Arzulanan pişme süresine göre brülör uzaklığını ve şiddetini ayarlayın.

5- Plancha yöntemi
Mangalınızı, pişirme yüzeyinin yarısı üzerinde plancha modunda kullanabilirsiniz. Sahip olduğunuz modelde bu aksesuar mevcut değilse, pişme ızgaralarından birini, emaye çelik levha ile değiştirin (bu aksesuar ayrı olarak satılır).
Izgara bölümü lezzetli yemeklerin (balık, deniz kabukluları, sebzeler...) pişirilmesi için kullanılmaktadır. Yağlı etleri pişirirken (ördek göğsü, tavuk budu...) akan yağların alev almasını önlemek için ızgaranın oluklu bölümü kullanınız.

Dikkat: sadece bu amaç için tasarlanmış olan aksesuarı kullanın. İki pişirme yüzeyini aynı zamanda doldurarak kullanmayınız.

6- Sararak pişirme
Pişme suyunu kaybetmemek için, pişirilecek olan besini alüminyum folyo ile sarın. Bu pişirme yöntemi balık, sebze, patates vb. besinler için uygundur.

PİŞİRME IZGARASINININ ÜZERİNİN TAMAMINI ASLA ALÜMİNYUM FOLYO İLE KAPLAMAYIN.
MANGALINIZI HAZNE TABANINDAKİ W ŞEKİLLİ ISI REFLEKTÖRÜ OLMAKSIZIN KULLANMAYINIZ.

r) Muhafaza

- Her kullanımdan sonra gaz tüpünün vanasını kapatınız.
- Mangalınızı bina içinde muhafaza ediyorsanız gaz giriş parçasını çıkartınız.
- Mangalınızı bina dışında muhafaza ediyorsanız koruma kılıfı kullanmanız tavsiye edilir.
- Cihazın kullanımına uzun bir süre ara verdiğinizde, cihazı kuru ve korumalı bir yerde muhafaza etmeniz tavsiye edilir.

s) Aksesuarlar

ADG, gazlı mangallarının sistematik kullanımında sadece Campingaz marka yedek parça ve aksesuarları tavsiye etmektedir. ADG diğer markalardan yedek parça ve/veya aksesuarlarının kullanımından doğacak hatalı iş görme veya hasarların sorumluğunu kabul etmez.

Sorunlar ve Çözümler

Sorunlar	Muhtemel nedenler / Çözüm
Brülör yanmıyor	- Gaz erişimi hatalıdır - Detantör çalışmamaktadır - Hortum, vana, venturi tüpü veya brülörün delikleri tıkalıdır - Venturi tüpü enjektörü örtmemektedir
Brülör tutukluk yapıyor ya da sönüyor	- Gaz olup olmadığını kontrol ediniz - Boru bağlantısını kontrol ediniz - S.A.V. bakınız
Değişken üflemeli alev	- Yeni tüpte hava olabilir. Tüpü çalıştırmaya devam ediniz , aksaklık giderilecektir. - S.A.V. bakınız
Brülör yüzeyinde fazla alacalı alevler	- Enjektör taşıyıcı, venturi tüpüne yanlış yerleştirilmiştir. Venturiyi tekrar yerleştiriniz. - Venturi tüpü tıkanmıştır (örnek: örümcek ağları). Venturiyi temizleyiniz - S.A.V. bakınız
Enjektörde alev	- Tüp hemen hemen boşalmıştır - Tüpü değiştiriniz. Aksaklık ortadan kalkacaktır - S.A.V. bakınız
Yağ anormal bir şekilde alev almıyor.	- Yağ akıtma sistemi tıkamıştır *ve/veya* reflektör yağ ile kaplanmıştır : temizleyin. - Izgaranın ısısı aşırı yüksek: ısı ayarını düşürün.
Brülör, kibritle yanmakta, ama “manyetolu çakmak” la yanmıyor	- Kusurlu düğme, tel veya elektrot. Ateşleyicinin kablo bağlantılarını kontrol ediniz. - Bağlantı seramiği ve kablosunun durumunu kontrol ediniz - S.A.V. bakınız.
Bağlantı seviyesinde alevli kaçak	- Bağlantıda gaz kaçağı var - Bir an evvel gaz erişimini kapatınız - S.A.V. bakınız
Yetersiz ısı	- Venturi tüpü veya enjektörü tıkalı - S.A.V. bakınız
Ayar düğmesinin arkasında alevli kaçak	- Hasarlı vana - Cihazı durdurunuz - Tüpü kapatınız - S.A.V. bakınız
Konsol altında alevli kaçak	- Cihazı durdurunuz - Tüpü kapatınız - S.A.V. bakınız

GARANTİ KOŞULLARI

- Satın alındıktan sonra, 2 (iki) sene boyunca, ürün, işçilik ve parça garanti kapsamına girmektedir.
- Garanti, teslim edilen ürün siparişe uygun olmadığında veya kusurlu olduğunda garanti kapsamına girmektedir, ancak şikâyet, satın alım tarihini kanıtlayan belge (ör: fatura, kasa fişi) ve karşılaşılan problemin tanımı sunularak yapılmaktadır.
- Ürün, anlaşma yapılan satış sonrası hizmet merkezine geri yollanmasından önce, gazla çalışan bütün ürünler kartuşundan veya bağlı olduğu silindirden ayrılmalıdır.
- Ürün, kısmen veya tümden tamir edilecek, yerine konulacak veya parası geri iade edilecektir.
- Garanti, ürünün (i) doğru olmayan stoklama veya yanlış çalıştırılmasından kaynaklanan zararların olması durumunda, (ii) kullanım talimatlarına uygun olmayan bakım veya ürün bakımındaki hatalarda veya kullanma yetisi olmayan üçüncü bir kişi tarafından kullanımı, değiştirilmesi, onarımı (iii) ve orijinal olmayan yedek parçaların kullanımında (iv) geçerli olmayacak ve sayılmayacaktır.
- **NOT:** Bu ürünün profesyonel kullanımı garanti dışındadır.
- Garanti dönemi boyunca, garanti süresinin bitmesinden önce olabilecek bütün aksaklıklar garantiye dâhildir.
- Bu garanti, yasal garantiye ilişkin medeni kanunun 1386.1 ve madde 1604 maddesindeki ve devamındaki düzenlemeleri içeren tüketici haklarını saklı tutmaktadır.
- Herhangi bir şikâyet için tüketici hizmetimize başvurabilirsiniz.

TR

Gardena Dost - Sanayi Cad. Adil Sokak No, 1 - Kartal - Istanbul - Turkey
Tel: +90 (216) 38 93 939

www.campingaz.com

Χρήση και συντήρηση



- Μην χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνα.
- Μην χρησιμοποιείτε ρυθμιζόμενο εκτονωτή.
- Μην τοποθετείτε μεταλλικές πλάκες που δεν συστήνει η CAMPINGAZ επάνω ή στη θέση της σχάρας ψησίματος.
- Καθαρίζετε τακτικά τα κάτω μέρη του κάδου για να αποφύγετε κάθε κίνδυνο καψίματος των λιπών.

Η μη τήρηση αυτών των κανόνων χρήσης, μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα τη σοβαρή φθορά της συσκευής.

α) Για την ασφάλειά σας

- Μην αποθηκεύετε και μην χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά ή ατμούς κοντά στη συσκευή. Σε περίπτωση οσμής αερίου:
  1) Κλείστε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου.
  2) Σβήστε κάθε ενεργή φλόγα.
  3) Ανοίξτε το κάλυμμα.
  4) Εάν η οσμή επιμένει, δείτε την ενότητα στ) «Έλεγχος στεγανότητας» ή επικοινωνήστε αμέσως με το κατάστημα από όπου αγοράσατε τη συσκευή.
- Μην κλείνετε την τρύπα που είναι τοποθετημένη στο βάθος του κάδου.

β) Τόπος χρήσης

- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται σε εξωτερικό μόνο χώρο.
- **Προσοχή:** τα προσπελάσιμα μέρη μπορεί να είναι ιδιαίτερα καυτά. Απομακρύνετε τα μικρά παιδιά.
- Κανένα καύσιμο υλικό δεν θα πρέπει να βρίσκεται σε ακτίνα περίπου 60 cm γύρω από τη συσκευή.
- Μην μετακινείτε τη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας της.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε ένα απόλυτα οριζόντιο έδαφος.
- Προβλέψτε μια παροχή νέου αέρα της τάξης των 2 m^3/kW/h.

γ) Φιάλη αερίου

Αυτή η συσκευή έχει ρυθμιστεί για να λειτουργεί με τις φιάλες βουτανίου/προπανίου των 4,5 έως 15 kg, που είναι εξοπλισμένες με τον κατάλληλο εκτονωτή:

- **Γαλλία, Βέλγιο, Λουξεμβούργο, Ηνωμένο Βασίλειο, Ιρλανδία, Πορτογαλία, Ισπανία, Ιταλία, Κροατία, Ελλάδα:** βουτάνιο 28 mbar / προπάνιο 37 mbar.

- **Κάτω χώρες, Νορβηγία, Σουηδία, Δανία, Φινλανδία, η Ουγγαρία, Σλοβενία, Σλοβακία, Δημοκρατία της Τσεχίας, Βουλγαρία, Τουρκία, Ρουμανία, Λιθουανία, Λετονία, Εσθονία:** βουτάνιο 30 mbar / προπάνιο 30 mbar.

- **Πολωνία:** προπάνιο 37 mbar.

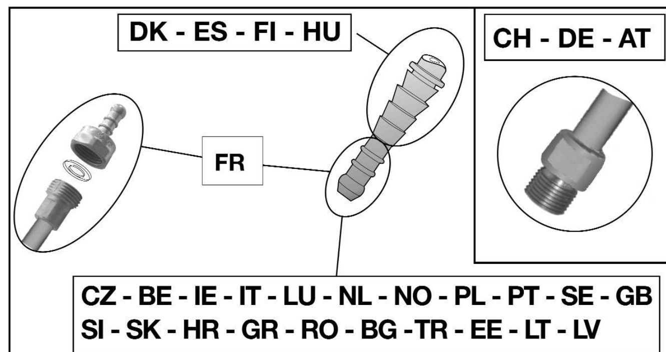
- **Ελβετία, Γερμανία, Αυστρία:** βουτάνιο / προπάνιο: 50 mbar.

Η σύνδεση ή η αλλαγή της φιάλης θα πρέπει να πραγματοποιείται πάντοτε σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο, και ποτέ υπό την παρουσία φλόγας, σπινθήρα ή πηγής θερμότητας.

Η φιάλη αερίου που είναι εφοδιασμένη με εκτονωτή δεν θα πρέπει να τοποθετείται κάτω από το μπάρμπεκιου, εάν το συνολικό της ύψος υπερβαίνει τα 56 cm.
Όταν η φιάλη αερίου τοποθετείται κάτω από το μπάρμπεκιου, θα πρέπει να συνδέεται στο πλαίσιο του μπάρμπεκιου χρησιμοποιώντας τον παρεχόμενο ιμάντα.

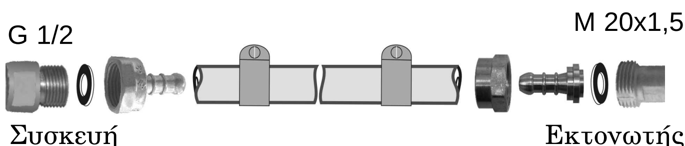
δ) Σωλήνας

Συναρμολόγηση του σωλήνα

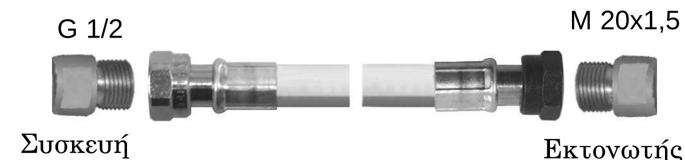


Γαλλία (ανάλογα με το μοντέλο)
Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί με 2 είδη εύκαμπτων σωλήνων:

α) εύκαμπτο σωλήνα που προορίζεται για συναρμογή με αυλακωτά συνδετικά, στο πλάι της συσκευής και στο πλάι του εκτονωτή, που σταθεροποιείται με σφιγκτήρες (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-110). Συνιστώμενο μήκος 1,25 m.



β) εύκαμπτο σωλήνα (σύμφωνα με το πρότυπο XP D 36-112) που είναι εφοδιασμένος με ένα κοχλιωτό περικόχλιο G 1/2 για το βίδωμα στη συσκευή και ένα κοχλιωτό περικόχλιο M 20x1,5 για το βίδωμα στον εκτονωτή, με συνιστώμενο μήκος 1,25 m.



Η συσκευή διαθέτει ένα κοχλιωτό ρακόρ εισόδου αερίου G 1/2 που παραδίδεται με προτοποθετημένα το αυλακωτό συνδετικό NF και το παρέμβυσμα.

1) Για τη χρήση της συσκευής με τον εύκαμπτο σωλήνα XP D 36-110: (λύση δ) α))
- τοποθετείστε μέχρι τέρμα τον εύκαμπτο σωλήνα στο αυλακωτό συνδετικό της συσκευής και του εκτονωτή.
- περάστε τους σφιγκτήρες πίσω από τις 2 πρώτες προεξοχές των συνδετικών και σφίξτε τους μέχρι τη διακοπή της κεφαλής σύσφιξης.



GR

- η στεγανότητα θα ελεγχθεί ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας στ).

2) Για τη χρήση της συσκευής με τον εύκαμπτο σωλήνα XP D 36-112, περικόχλια G 1/2 και M 20x1,5: (λύση δ) β))

- ξεβιδώστε και αφαιρέστε το αυλακωτό συνδετικό NF για να απελευθερώσετε το ρακόρ εισόδου G1/2.
- αφαιρέστε το παρέμβυσμα
- βιδώστε το κοχλιωτό περικόχλιο G 1/2 του σωλήνα στο ρακόρ εισόδου της συσκευής και το κοχλιωτό περικόχλιο M 20 x1,5 στο ρακόρ εξόδου του εκτονωτή, ακολουθώντας τις παρεχόμενες με τον εύκαμπτο σωλήνα οδηγίες.
- χρησιμοποιήστε ένα κλειδί για να σταθεροποιήσετε το ρακόρ εξόδου του εκτονωτή.
- η στεγανότητα θα ελεγχθεί ακολουθώντας τις οδηγίες της ενότητας στ).

Ελέγξτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας ξετυλίγεται κανονικά, χωρίς να συστρέφεται ή να τραβιέται, ή να έρχεται σε επαφή με τα καυτά τοιχώματα της συσκευής. Θα πρέπει να αλλάζεται κατά την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στο σωλήνα ή σε κάθε περίπτωση που αυτός έχει υποστεί φθορά ή παρουσιάζει ρωγμές.

Γαλλία, Βέλγιο, Λουξεμβούργο, Ηνωμένο Βασίλειο, Ιρλανδία, Πορτογαλία, Ισπανία, Ιταλία, Κροατία, Ελλάδα, Κάτω χώρες, Νορβηγία, Σουηδία, Δανία, Φινλανδία, η Ουγγαρία, Σλοβενία, Σλοβακία, Δημοκρατία της Τσεχίας, Βουλγαρία, Τουρκία, Ρουμανία, Πολωνία, Λιθουανία, Λετονία, Εσθονία:
Η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα αυλακωτό συνδετικό. Θα πρέπει να χρησιμοποιείται με έναν ποιοτικό εύκαμπτο σωλήνα, που προορίζεται για χρήση με βουτάνιο και προπάνιο. Το μήκος του δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 1,20 m. Αυτός θα πρέπει να αλλάζεται, εάν έχει υποστεί φθορά ή εάν παρουσιάζει ρωγμές. Μην τραβάτε ή συστρέφετε τον σωλήνα. Κρατάτε τον μακριά από τμήματα που θα μπορούσαν να θερμανθούν. Ελέγξτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας ξετυλίγεται κανονικά, χωρίς συστροφή ή τράβηγμα.

Ελβετία, Γερμανία, Αυστρία:
Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείται με έναν ποιοτικό εύκαμπτο σωλήνα, που προορίζεται για χρήση με βουτάνιο και προπάνιο. Το μήκος του δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 1,50 m. Αυτός θα πρέπει να αλλάζεται, εάν έχει υποστεί φθορά ή εάν παρουσιάζει ρωγμές. Μην τραβάτε ή συστρέφετε τον σωλήνα. Κρατάτε τον μακριά από τμήματα που θα μπορούσαν να θερμανθούν. Ελέγξτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας ξετυλίγεται κανονικά, χωρίς συστροφή ή τράβηγμα.

Σύνδεση του εύκαμπτου σωλήνα: για να συνδέσετε το σωλήνα στην άκρη της συσκευής, σφίξτε την βίδα του σωλήνα σταθερά αλλά χωρίς υπερβολή με ένα κατάλληλο κλειδί: κλειδί 17

ε) Κάλυμμα

Χειρίζεστε το κάλυμμα με προσοχή, κυρίως κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Μην σκύβετε πάνω από την εστία.

στ) ΄Ελεγχος στεγανότητας

1) Πραγματοποιήστε τον έλεγχο σε εξωτερικό χώρο, απομακρύνοντας όλα τα εύφλεκτα υλικά. Μην καπνίζετε.
2) Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές ρύθμισης είναι στην θέση “OFF” (●)
3) Συνδέστε τον εύκαμπτο σωλήνα σύμφωνα με την ενότητα δ).
4) Βιδώστε τον εκτονωτή στη φιάλη αερίου.
5) Για τον έλεγχο, χρησιμοποιήστε ένα υγρό ανίχνευσης διαρροής αερίου.
6) Τοποθετήστε το υγρό στα ρακόρ της φιάλης/εκτονωτή/σωλήνα/συσκευής. Οι λαβές ρύθμισης θα πρέπει να παραμείνουν στη θέση “OFF” (●). Ανοίξτε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου.



7) Εάν σχηματίζονται φυσαλίδες, αυτό σημαίνει ότι υπάρχουν διαρροές αερίου.
8) Για να σταματήσετε τη διαρροή, σφίξτε τα περικόχλια. Εάν κάποιο εξάρτημα είναι ελαττωματικό, αντικαταστήστε το. Η συσκευή δεν θα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία προτού να αποκατασταθεί η διαρροή.
9) Κλείστε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου.

Σημαντικό:
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ φλόγα για την ανίχνευση μιας διαρροής αερίου.
Ο έλεγχος και η διερεύνηση για διαρροή θα πρέπει να πραγματοποιείται τουλάχιστον μια φορά το χρόνο, καθώς και κάθε φορά που γίνεται αλλαγή της φιάλης αερίου.

ζ) Πριν από την λειτουργία

Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή, πριν να έχετε διαβάσει προσεκτικά και να έχετε κατανοήσει όλες τις οδηγίες. Βεβαιωθείτε επίσης ότι:
- δεν υπάρχουν διαρροές
- οι σωλήνες Venturi δεν είναι φραγμένοι (για παράδειγμα: ιστοί αράχνης – δείτε την ενότητα ιγ)
- ο σωλήνας δεν έρχεται σε επαφή με εξαρτήματα που θα μπορούσαν να θερμανθούν.
- τα ανοίγματα εξαερισμού του περιβλήματος του περιέκτη αερίου δεν παρεμποδίζονται, κατά περίπτωση.

η) Άναμμα των καυστήρων του μπάρμπεκιου

- Ανοίξτε το καπάκι.
- Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές ρύθμισης είναι στην θέση “OFF” (●).
- Πιέστε και γυρίστε μια λαβή ρύθμισης κατά την αντίστροφη φορά περιστροφής των δεικτών ενός ρολογιού και θέστε την σε θέση πλήρους παροχής (🔥), και πιέστε αμέσως μετά το κουμπί ανάμματος (✱). Κρατήστε το πατημένο μέχρι να ανάψει.

Εάν ο καυστήρας δεν ανάβει μετά από 10 δευτερόλεπτα, περιμένετε 5 λεπτά και ξαναδοκιμάστε.

Αφού ανάψει ο καυστήρας, υπάρχουν 2 δυνατότητες για το άναμμα κάποιου άλλου καυστήρα:
- ❐ Η 1η δυνατότητα συνίσταται στην επανάληψη της διαδικασίας ανάμματος που περιγράφεται παραπάνω.
- ❐ Η δεύτερη πιθανότητα συνίσταται στο να ανοίξετε απλά τον 2ο κρουνό στρέφοντας το μοχλό ρύθμισης σε πλήρη παροχή (🔥).

GR

Μπορείτε, επίσης, να ανάψετε τους 2 καυστήρες ταυτόχρονα. Ανοίξτε τους 2 κρουνούς σε θέση πλήρους παροχής και πατήστε το κουμπί ανάμματος μέχρι το άναμμα (10 δευτερόλεπτα).

Εάν το πιεζοηλεκτρικό άναμμα δεν λειτουργεί, χρησιμοποιήστε το χειροκίνητο άναμμα (επόμενη ενότητα).

θ) Χειροκίνητο άναμμα του μπάρμπεκιου

- Ανοίξτε το καπάκι.
- Βεβαιωθείτε ότι οι λαβές ρύθμισης είναι στην θέση "OFF" (●).

Βγάλτε μία σχάρα ψησίματος με τρόπο ώστε να έχετε ελεύθερη πρόσβαση στην επιφάνεια των καυστήρων. Στρέψτε ένα μοχλό ρύθμισης στη θέση ΠΛΗΡΗ ΠΑΡΟΧΗ (🔥). Προσεγγίστε ένα αναμμένο σπίρτο μπροστά στον αντίστοιχο καυστήρα.
Αφού ανάψει ο καυστήρας, υπάρχουν 2 δυνατότητες για το άναμμα κάποιου άλλου καυστήρα:

- ❒ Η 1η δυνατότητα συνίσταται στην επανάληψη της διαδικασίας ανάμματος που περιγράφεται παραπάνω.
- ❒ Η δεύτερη πιθανότητα συνίσταται στο να ανοίξετε απλά τον 2ο κρουνό στρέφοντας το μοχλό ρύθμισης σε πλήρη παροχή (🔥).

Μπορείτε, επίσης, να ανάψετε τους 2 καυστήρες ταυτόχρονα. Στρέψτε τους 2 κρουνούς σε θέση πλήρους ροής και προσεγγίστε το σπίρτο στους 2 καυστήρες.

ι) Σβήσιμο του μπάρμπεκιου

Επαναφέρετε τα κουμπιά ρύθμισης στη θέση «OFF» (●), και κλείστε στη συνέχεια τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου.

K) Άναμμα του καμινέτου (σύμφωνα με το παράδειγμα)

Το καμινέτο μπορεί να λειτουργήσει μόνο ή ταυτόχρονα με το γκριλ.

Άναμμα:
- Ανοίξτε τον κρουνό της φιάλης αερίου.
- Ελέγξτε τη στεγανότητα του κυκλώματος αερίου από την φιάλη μέχρι το καμινέτο (δείτε § f).
- Πατήστε και στρέψτε το μοχλό ελέγχου του καμινέτου (σημειωμένο ♨) μέχρι τη θέση ΠΛΗΡΗ ΠΑΡΟΧΗ (🔥).
- Πατήστε πάνω στο κουμπί έναυσης μέχρι να ανάψει. Σε περίπωση μη έναυσης μέσα σε 10 δευτερόλεπτα, προσεγγίστε ένα σπίρτο στην άκρη του καυστήρα.
- Ρυθμίστε την φλόγα στη διάσταση του σκεύους χρησιμοποιώντας τις 2 θέσεις της παροχής: ΠΛΗΡΗ ΠΑΡΟΧΗ (🔥) ή ΜΕΙΩΜΕΝΗ ΠΑΡΟΧΗ (🔥). Μη χρησιμοποιείτε σκεύος διαμέτρου μικρότερης από 10 cm ή μεγαλύτερης από 20 cm.

l) Σβήσιμο του καμινέτου (σύμφωνα με το παράδειγμα)

Επαναφέρετε το μοχλό ρύθμισης (σημειωμένο ♨) σε θέση OFF, στη συνέχεια κλείστε τον κρουνό της φιάλης αερίου αν το γκριλ δεν είναι σε λειτουργία.

m) Αλλαγή της φιάλης αερίου

- Η εργασία αυτή θα πρέπει να πραγματοποιείται πάντοτε σε έναν καλά αεριζόμενο χώρο, και ποτέ υπό την παρουσία φλόγας, σπινθήρα ή πηγής θερμότητας.
- Επαναφέρετε τα κουμπιά ρύθμισης στη θέση «OFF» (●), και κλείστε στη συνέχεια τη στρόφιγγα της φιάλης.
- Ξεβιδώστε τον εκτονωτή, και βεβαιωθείτε για την παρουσία και την καλή κατάσταση του παρεμβύσματος στεγανοποίησης.
- Τοποθετήστε την γεμάτη φιάλη στη θέση της, βιδώστε πάλι τον εκτονωτή, φροντίζοντας να μην συστρέφεται ή να μην τραβιέται ο σωλήνας.

n) Χρήση

Από την πρώτη χρήση, ζεστάνετε το μπάρμπεκιου με κλειστό καπάκι με τους καυστήρες του σε θέση πλήρους παροχής (🔥), για 30 λεπτά περίπου, με σκοπό να απελευθερωθούν οι μυρωδιές της βαφής των καινούριων κομματιών.

Σε κανονική λειτουργία, προθερμένετε το μπάρμπεκιου με κλειστό το καπάκι για 15 με 20 λεπτά ώστε να φέρετε τις σχάρες ψησίματος στη σωστή θερμοκρασία.

Η ταχύτητα ψησίματος μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με τη θέση των λαβών ρύθμισης: μεταξύ της θέσης πλήρους παροχής (🔥) και της θέσης μεσαίας παροχής (🔥).

Για να μειώσετε την εμπλοκή των τροφών στη σχάρα ψησίματος, πριν να τοποθετήσετε τις τροφές, αλείψτε ελαφρά τη σχάρα ψησίματος με λάδι μαγειρέματος.

Για να μειώσετε την ανάφλεξη των λιπών κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αφαιρέστε, πριν από το ψήσιμο, τα περιττά λίπη από το κρέας. Καθαρίζετε το μπάρμπεκιου μετά από κάθε ψήσιμο για να αποφύγετε τη συσσώρευση λίπους και να μειώσετε τον κίνδυνο ανάφλεξης.

Σημαντικό:
Σε περίπτωση που, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της συσκευής, σβήσει ένας ή περισσότεροι καυστήρες, τοποθετήστε αμέσως τα κουμπιά ρύθμισης στη θέση «OFF» (●). Ανοίξτε το καπάκι. Περιμένετε για 5 λεπτά προκειμένου να εκκενωθεί το άκαυστο αέριο. Προβείτε για μια ακόμη φορά στη διαδικασία ανάμματος, αποκλειστικά και μόνο μετά από αυτό το διάστημα.

o) Καθαρισμός και συντήρηση

Μην τροποποιείτε ποτέ τη συσκευή: οποιαδήποτε τροποποίηση μπορεί να αποβεί επικίνδυνη.
Για τη διατήρηση της συσκευής σε άριστη λειτουργική κατάσταση, συνιστάται να την καθαρίζετε περιοδικά (μετά από 4 ή 5 χρήσεις).

Εάν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για περισσότερες από 30 ημέρες, ελέγξτε επίσης ότι ιστοί αράχνης δεν φράσσουν τα στόμια των σωλήνων του καυστήρα, το οποίο μπορεί να οδηγήσει σε μείωση της αποτελεσματικότητας του μπάρμπεκιου ή σε μια επικίνδυνη ανάφλεξη του αερίου έξω από τον καυστήρα. Καθαρίστε τα στόμια του σωλήνα venturi (δείτε το παρακάτω σχήμα) ή τον καυστήρα, κατά περίπτωση.

Στόμια σωλήνα venturi του καυστήρα



GR

- **Κάτω μέρη του κάδου:**
Καθαρίστε αυτά τα μέρη μετά από κάθε χρήση χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι με απορρυπαντικό πιάτων. Μη χρησιμοποιείτε επιθετικά προιόντα.

- **Τοιχώματα της εστίας, πίνακας χειρισμού:**
Καθαρίζετε επίσης περιοδικά τα στοιχεία αυτά, χρησιμοποιώντας ένα σφουγγάρι βρεγμένο με υγρό για το πλύσιμο των πιάτων. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά προϊόντα.

- **Πλάκες ψησίματος**
Πριν από κάθε διαδικασία καθαρισμού, περιμένετε να κρυώσει η συσκευή. Χρησιμοποιήστε ένα προϊόν καθαρισμού Campingaz® BBQ Cleaner Spray και βούρτσες για μπάρμπεκιου.
Μετά από τον καθαρισμό και το στέγνωμα της σχάρας ψησίματος, επαλείψτε την ελαφρά με λίπος για να την προστατέψετε από τη διάβρωση και για να αποφύγετε την οξείδωσή της και την προσκόλληση σε αυτήν των τροφών. Η Campingaz® συνιστά τη χρησιμοποίηση φυτικού λαδιού για το άπλωμα μιας λεπτής στρώσης λιπαρής ύλης στη σχάρα ψησίματος με τη βοήθεια απορροφητικού χαρτιού.
Προσοχή: μην βάζετε στο πλυντήριο πιάτων, μην αφήνετε να στεγνώσουν χωρίς σκούπισμα.

- **Τζάμια του καπακιού:**
Καθαρίζετε τακτικά με τη βοήθεια ενός προιόντος για πλύσιμο τζαμιών ή ενός καθαριστικού για τα υπολείμματα καπνοδόχου. Σε περίπτωση δυσκολίας, βγάλτε το τζάμι από το καπάκι του και καθαρίστε το με ένα καθαριστικό προιόν για φούρνο.

- **Μεταλλικές επιφάνειες που περιβάλλουν απευθείας τους καυστήρες:**
Αυτά τα μεταλλικά κομμάτια είναι καλυμμένα με αλουμίνιο. Μη χρησιμοποιήσετε, σε καμία περίπτωση, τα προϊόντα καθαρισμού για φούρνο τα οποία θα διάβρωναν το αλουμίνιο.

- **Κεραμικά:**
Τα κεραμικά είναι τα ενεργά στοιχεία των καυστήρων. Αυτά κοκκινίζουν κατά τη χρήση. Μην καθαρίζετε, μη μουσκεύετε και μην τρίβετε τα κεραμικά. Ενδέχεται να προκληθεί βλάβη.

p) Τζάμι του καπακιού

Αποφύγετε τα θερμικά σοκ (κρύο νερό σε επαφή με το ζεστό τζάμι)

q) Μέθοδοι ψησίματος

Το μπαρμπεκιού σας C-Line έχει σχεδιαστεί ειδικά για να σας δίνει τη δυνατότητα εύκολου και άνετου ψησίματος μεταφέροντας το ιδιαίτερο άρωμα του κρέατος το οποίο προσθέτει στην απόλαυση του ψησίματος στο μπάρμπεκιου.
Χάρη στο μπάρμπεκιου C-Line, θα μπορέσετε να ψήσετε με μεγάλη άνεση λιπαρά κρέατα (λουκάνικα, λεπτά λουκάνικα, μπούτια κοτόπουλου...) χωρίς τον κίνδυνο ενίσχυσης της φλόγας.
Επίσης, το μπάρμπεκιου C-Line έχει μελετηθεί ειδικά για το ψήσιμο στη σούβλα (πωλείται χωριστά), γρήγορα και τραγανιστά.
Κατά το ψήσιμο, τα λίπη πέφτουν στον θερμικό ανακλαστήρα στον πάτο του κάδου. Με την επαφή σ'αυτόν, το νερό που περιέχεται στα λίπη, εξατμίζεται και αναδύεται το άρωμα του κρέατος.

Σημείωση: για να αποφύγετε την περίπτωση τα κομμάτια για ψήσιμο να κολλήσουν στη σχάρα, αλείψετε τα με λίγο μαγειρικό λάδι ή τρίψτε την με ένα λαδόχαρτο. Μην τοποθετήσετε τίποτα επάνω στην κρύα σχάρα. Οι ευαίσθητες τροφές που κινδυνεύουν να κολλήσουν θα τοποθετούνται κατά προτίμηση πάνω σε ένα αλουμινόχαρτο.

1- ψήσιμο στη σούβλα: (πωλείται χωριστά)
Μπορείτε να ετοιμάσετε στη σούβλα τα κομμάτια του κρέατος και τα πουλερικά κανονικά, σουβλίζοντας τα στη μέση πριν να τα στερεώσετε με τα 2 σουβλιά που παρέχονται για το λόγο αυτό, φροντίζοντας να τυλίξετε με σπάγγο προσεκτικά τα πουλερικά πριν τα σουβλίσετε.
Για να ψήσετε στη σούβλα, αφαιρέστε τουλάχιστον τη μία σχάρα ψησίματος.
Μπορείτε, επίσης, να διαθέσετε ένα δοχείο από αλουμίνιο στον πάτο του κάδου ώστε να συλλέγετε τους χυμούς του ψησίματος. Φροντίστε να μη βάλετε σε λειτουργία τον κινητήρα παρά μόνο αφού έχετε βεβαιωθεί ότι η σούβλα μπορεί να στρέφεται ελεύθερα.

2- Ψήσιμο στη σχάρα – καπάκι ανοιχτό ή κλειστό
Τοποθετήστε απευθείας τα κομμάτια για ψήσιμο επάνω στη σχάρα ψησίματος. Γυρίστε και αλλάξτε τα κομμάτια για ψήσιμο σύμφωνα με τον βαθμό αύξησης του ψησίματος ή κατά βούληση. Το κλειστό καπάκι δημιουργεί μία αύξηση της ζέστης και μπορεί να κάνει το ψήσιμο πιο γρήγορο.
Ωστόσο, για να μην καούν τα κομμάτια στο ψήσιμο, συστήνεται να ελέγχετε καλά το ψήσιμο και σ'αυτή την περίπτωση να τοποθετείτε το μοχλό ρύθμισης στη θέση μικρής παροχής.

3- Ψήσιμο στο φούρνο – καπάκι κλειστό
Μπορείτε, επίσης, να ψήσετε στο μπάρμπεκιου τσιγαριστά, πίτσες, σουφλέ...Με μέγιστη παροχή, ο φούρνος σας είναι πολύ ζεστός. Συστήνεται να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία του φούρνου αναλόγως του φαγητό.

4- Αργό ψήσιμο – καπάκι κλειστό
Ανάψτε ένα μόνο καυστήρα και τοποθετήστε το κομμάτι για ψήσιμο πάνω στη σχάρα ψησίματος. Εναλάσσετε την απόσταση του κομματιού από τον καυστήρα έτσι ώστε η δύναμη του καυστήρα να ακολουθεί την ταχύτητα ψησίματος που επιθυμείτε.

5- Πλάκα
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το μπάρμπεκιου σαν σχάρα πάνω στο ένα μισό της επιφάνειας ψησίματος. Εάν το μοντέλο σας δεν είναι εξοπλισμένο με αυτό το εξάρτημα, αντικαταστήστε μία από τις σχάρες ψησίματος με μία πλάκα από ατσάλι εμαγιέ (εξάρτημα που πωλείται χωριστά).
Η ψησταριά χρησιμοποιείται για φαγητά που ψήνονται εύκολα (ψάρια, μαλάκια, λαχανικά...). Για το ψήσιμο λιπαρών ταμαχιών (πάπια, πουλερικά...), χρησιμοποιήστε τη σχάρα ώστε να αποφύγετε τη συσσώρευση λιπών που μπορεί να να καούν επάνω στην πλάκα.
Προσοχή: χρησιμοποιήστε αποκλειστικά το εξάρτημα που προβλέπεται για το σκοπό αυτό. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ 2 γεμάτες πλάκες ταυτόχρονα.

6- Ψήσιμο σε χαρτί περιτυλίγματος
Καλύψτε προσεκτικά το κομμάτι για ψήσιμο μέσα σε αλουμινόχαρτο για να αποφύγετε οποιαδήποτε απώλεια των χυμών. Αυτή η μέθοδος εξυπηρετεί ιδιαίτερα τροφές όπως ψάρια, τα λαχανικά, πατάτες, κτλ.
ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΚΑΛΥΠΤΕΤΕ ΕΞ' ΟΛΟΚΛΗΡΟΥ ΤΗΝ ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΑΛΟΥΜΙΝΟΧΑΡΤΟ. ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΣΑΣ ΧΩΡΙΣ ΤΟΝ ΘΕΡΜΙΚΟ ΑΝΑΚΛΑΣΤΗΡΑ ΣΕ ΣΧΗΜΑ W ΣΤΟ ΚΑΤΩ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΚΑΔΟΥ.

r) Αποθήκευση

- Κλείνετε τη στρόφιγγα της φιάλης αερίου, μετά από κάθε χρήση.
- Εάν πρόκειται να αποθηκεύσετε το μπάρμπεκιου σας σε εσωτερικό χώρο, αποσυνδέστε την τροφοδοσία αερίου.
- Εάν πρόκειται να το αποθηκεύσετε σε εξωτερικό χώρο, συνιστάται να χρησιμοποιήσετε ένα κάλυμμα προστασίας.
- Σε περίπτωση παρατεταμένης διάρκειας μη χρησιμοποίησης, συνιστάται να αποθηκεύσετε τη συσκευή σε ένα στεγνό και στεγασμένο χώρο (π.χ.: ένα γκαράζ).

s) Αξεσουάρ

Η ADG συνιστά τη συστηματική χρήση των μπάρμπεκιου αερίου της με αξεσουάρ και ανταλλακτικά που φέρουν το σήμα Campingaz. Η ADG δεν θα φέρει καμία απολύτως ευθύνη σε περίπτωση βλάβης ή κακής λειτουργίας που θα προκύψει λόγω της χρήσης αξεσουάρ ή/και ανταλλακτικών διαφορετικής μάρκας.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες / αντιμετώπιση
Αντιμετώπιση προβλημάτων Ο καυστήρας δεν ανάβει	- Κακή παροχή αερίου - Ο εκτονωτής δεν λειτουργεί - Ο σωλήνας, η στρόφιγγα, ο σωλήνας venturi ή οι τρύπες του καυστήρα είναι φραγμένα - Ο σωλήνας venturi δεν καλύπτει τον εγχυτήρα
Ο καυστήρας παρουσιάζει διαλείψεις ή σβήνει	- Ελέγξτε ότι υπάρχει αέριο - Ελέγξτε τη σύνδεση του σωλήνα - Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης
Ασταθείς, αδύναμες φλόγες	- Νέα φιάλη που μπορεί να περιέχει αέρα. Αφήστε τη συσκευή σε λειτουργία και το πρόβλημα θα αποκατασταθεί. - Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης
Μεγάλος θύσανος φλογών στην επιφάνεια του καυστήρα	- Η υποδοχή του εγχυτήρα δεν έχει τοποθετηθεί σωστά μέσα στο σωλήνα venturi. Επανατοποθετήστε το σωλήνα venturi. - ο σωλήνας venturi είναι φραγμένος (π.χ.: ιστοί αράχνης). Καθαρίστε το σωλήνα venturi. - Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης
Φλόγα στον εγχυτήρα	- Η φιάλη είναι σχεδόν άδεια - Αλλάξτε φιάλη και το πρόβλημα θα αποκατασταθεί - Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης
Το λίπος αναφλέγεται κατά περίεργο τρόπο	- Το σύστημα ροής του λίπους είναι βουλωμένο *και / ή* ο ανακλαστήρας είναι καλυμμένος με λίπος: καθαρίστε τον - Η θερμοκρασία της σχάρας είναι πολύ ανεβασμένη: μειώστε την
Ο καυστήρας ανάβει με ένα σπίρτο αλλά όχι με ηλεκτρικό άναμμα.	- Κουμπί, καλώδιο ή ηλεκτρόδιο ελαττωματικά. Ελέγξτε τις συνδέσεις του καλωδίου του αναφλεκτήρα - Ελέγξτε την κατάσταση του κεραμικού και του καλωδίου σύνδεσης - Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης
Διαρροή με φλόγα στο ρακόρ	- Μη στεγανοποιημένο ρακόρ - Κλείστε αμέσως την παροχή αερίου - Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης
Ανεπαρκής θερμότητα	- Φραγμένος εγχυτήρας ή σωλήνας venturi. - Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης
Διαρροή με φλόγα πίσω από το κουμπί ρύθμισης	- Ελαττωματική στρόφιγγα - Σταματήστε τη συσκευή - Κλείστε τη φιάλη - Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης
Διαρροή με φλόγα κάτω από την κονσόλα	- Σταματήστε τη συσκευή - Κλείστε τη φιάλη - Δείτε τα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης

ΟΡΟΙ ΕφΑΡΜΟΓΗΣ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

- Το προϊόν καλύπτεται από συνολική εγγύηση για τα εξαρτημάτων και την εργασία, διάρκειας 2 (δύο) ετών από την ημερομηνία αγοράς.
- Η εγγύηση ισχύει όταν το παραδοθέν προϊόν δεν συμμορφώνεται με την παραγγελία ή είναι ελαττωματικό, εφόσον η απαίτηση συνοδεύεται από αποδεικτικό της ημερομηνίας αγοράς (π.χ: τιμολόγιο, ταμειακή απόδειξη) και περιγραφή του προβλήματος.
- Πριν από την επιστροφή οποιουδήποτε προϊόντος που λειτουργεί με αέριο σε εγκεκριμένο κέντρο επισκευής για μετά την πώληση, το προϊόν πρέπει να διαχωρίζεται από το δοχείο ή τον κύλινδρο όπου είναι συνδεδεμένο.
- Το προϊόν επισκευάζεται, αντικαθίσταται ή επιστρέφεται το ποσό αγοράς του εν όλω ή εν μέρει.
- Η εγγύηση θεωρείται άκυρη και δεν ισχύει σε περίπτωση που η ζημιά προκλήθηκε από (i) ακατάλληλη χρήση ή αποθήκευση του προϊόντος, (ii) μη συντήρηση του προϊόντος ή συντήρηση που δεν συμμορφώνεται προς τις οδηγίες χρήσης, (iii) επισκευή, μετατροπή ή συντήρηση του προϊόντος από μη εγκεκριμένο τρίτο μέρος (iv) χρήση ακατάλληλων ανταλλακτικών.
- **ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η εγγύηση δεν καλύπτει την επαγγελματική χρήση του προϊόντος.
- Κάθε επισκευή κατά τη διάρκεια της περιόδου της εγγύησης δεν επηρεάζει την ημερομηνία λήξης της εγγύησης.
- Η παρούσα εγγύηση δενδεν θίγει διόλου τα νόμιμα δικαιώματα του καταναλωτή.
- Για την υποβολή οποιασδήποτε απαίτησης, συμβουλευτείτε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών μας.

GR

ΚΕΝΤΡΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ ΠΕΛΑΤΩΝ

ΔΗΜΚΑ Α.Ε (RESOUL®) - Λεωφόρος Τυρταίου - 19014, Αφίδναι Αττικής
Τηλ: (22950) 23111-13 / Fax: (22950) 23511

site : www.resoul.gr / email : resoul@resoul.gr
www.campingaz.com

Kasutamine ja hooldus



• Keelatud on kasutada puusütt.
• Keelatud on kasutada reguleeritavat ventiili.
• Keelatud on kasutada küpsetusresti peal või selle asemel metallplaati, mida pole valmistanud või soovitanud CAMPINGAZ.
• Puhastada regulaarselt küttekolde põhjas asuvaid osasid vältimaks rasvade süttimisohtu ülekuumenemisel.

Nende kasutusreeglite eiramine võib kaasa tuua teie seadme tõsise riknemise.

a) Turvanõuded

- Seadme läheduses ei tohi säilitada ja kasutada bensiini või teisi kergesti süttivaid vedelikke. Gaasilõhna puhul:
  1) Keerake gaasiballooni kraan kinni.
  2) Kustutage igasugune elav tuli.
  3) Avage kaas.
  4) Kui lõhn ei kao, lugege peatükki "Lekkekindluse kontrollimine" või pöörduge koheselt seadme müüja poole.
- Mitte ummistada küttekolde põhjas asuvat avaust.

b) Kasutamise koht

- Seda seadet võib kasutada ainult välitingimustes.
- Ettevaatust: väljaulatuvad osad võivad olla väga kuumad. Ärge laske väikelapsi seadme lähedale.
- Seadmest vähemalt 60 cm raadiuses ei tohi olla kergesti süttivaid materjale.
- Seadet ei tohi selle töötamise ajal ümber paigutada.
- Seadet tuleb kasutada horisontaalsel pinnal.
- Kindlustada värske õhu juurdevool 2 m³/kW/h.

c) Gaasiballoon

Käesolev seade
on ette nähtud 4,5-15 kg butaani/propaani sisaldavate balloonidele, millel on nõuetele vastav ventiil:

- **Prantsusmaa, Belgia, Luksemburg, Ühendkuningriik, Iirimaa, Portugal, Hispaania, Itaalia, Horvaatia, Kreeka :**
  butaan 28-30 mbar / propaan 37 mbar

- **Holland, Norra, Rootsi, Taani, Soome, Ungari, Sloveenia, Slovakkia, Tšehhi Vabariik, Rumeenia, Türgi, Bulgaaria, Eesti, Leedu, Läti :**
  butaan 30 mbar / propaan 30 mbar.

- **Poola:** propaan 37 mbar.

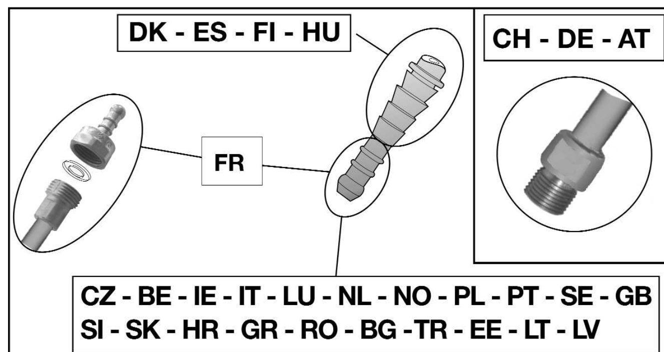
- **Šveitsi, Saksamaa, Austria :** butaan 50 mbar / propaan 50 mbar.

Ballooni ühendamisel või vahetamisel teha seda alati hästi õhutatud kohas ning mitte iial
leekide, sädemete või soojaallika läheduses.

Ventiiliga varustatud balloon ei tohi asetseda grilli all, kui ballooni üldpikkus ületab 56 cm.
Kui gaasiballoon asetseb grilli all, peab ta olema kinnitatud grilli karkassi külge selleks ette nähtud sanga abil.

d) Voolik

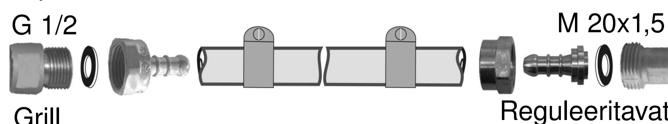
Toru kokkupanek



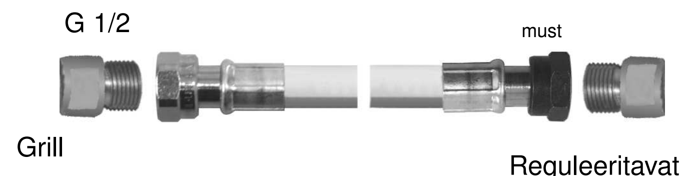
Prantsusmaa (vastavalt mudelile)

Seadet saab kasutada kahte sorti pehmete voolikutega :

a) painduv voolik, mis peab olema fikseeritud nii seadme kui ventiili keermesliitmike ümber ning kinnitatud muhvidega (vastavalt normile XP D 36-110). Ettenähtud pikkus 1,25 m.



b) painduv voolik (vastavalt normile XP D 36-112), mille varustusse kuulub üks keermestatud mutter G ½ seadmega ühendamiseks ja üks keermestatud mutter M 20x1,5 ventiiliga ühendamiseks. Ettenähtud pikkus 1,25 m.



Seade on varustatud gaasi keermestatud sisselaskeühendusega G ½, millega käivad kaasa juba paigaldatud keermesliitmik NF ja tihend.

1) Seadme kasutamine painduva voolikuga XP D 36-110: (võimalus d) a))
- suruda voolik ümber seadme ja ventiili keermesliitmike.
- lükata muhvid otsikute kahe esimese jämendi taha ja pingutada muhve lõpuni.



- lekkekindlust kontrollida vastavalt peatükis f) esitatud juhistele.

EE

2) Seadme kasutamine painduva voolikuga XP D 36-112, mutrid G 1/2 et M 20x1,5 : (võimalus d) b))

- keermesliitmik NF lahti kruvida ja eemaldada, et sisselaskeava G1/2 oleks vaba.
- eemaldada tihend
- kruvida vooliku keermestatud mutter G 1/2 seadme sisselaskeava otsa ja keermestatud mutter M20x1,5 ventiili väljalaskeava otsa, järgides painduvale voolikule lisatud juhtnööre.
- keermestatud mutri pinguldamiseks või lahtikeeramiseks kasutada mutrivõtit.
- ventiili väljalaskeava kinnitamiseks kasutada mutrivõtit.
- lekkekindlust kontrollida vastavalt peatükis f) esitatud juhistele.

Teha kindlaks, et painduv voolik asetseb normaalselt, ei keerdu ega ole liialt pingul, ei ole vastu seadme soojasid külgi. Vooliku peab välja vahetama voolikule märgitud säilivuskuupäeva möödudes,
kahjustuste ja lõhenemise korral.

Belgia, Luksemburg, Holland, Ühendkuningriik, Iirimaa, Poola, Portugal, Hispaania, Itaalia, Norra, Rootsi, Taani, Soome, Tğehhi Vabariik, Sloveenia, Slovakkia, Ungari, Horvaatia, Bulgaaria, Rumeenia, Türgi, Kreeka, , Eesti, Leedu, Läti :
Seade on varustatud keermesliitmikuga. Seda peab kasutama kvaliteetse painduva voolikuga, mis on ette nähtud butaani ja propaani kasutamiseks. Vooliku pikkus ei tohi ületada 1,20 m. Vooliku peab välja vahetama kahjustuste või lõhenemise korral. Juhet mitte tirida ega puurida. Hoida juhe eemal esemetest, mis võivad kuumeneda. Teha kindlaks, et voolik asetseb normaalselt, ei keerdu ega ole liiga pingul.

Ğveitsi, Saksamaa, Austria:
Seadet peab kasutama kvaliteetse painduva voolikuga, mis on ette nähtud butaani ja propaani kasutamiseks. Vooliku pikkus ei tohi ületada 1,50 m. Vooliku peab välja vahetama kahjustuste või lõhenemise korral. Juhet mitte tirida ega puurida. Hoida juhe eemal esemetest, mis võivad kuumeneda. Teha kindlaks, et voolik asetseb normaalselt, ei keerdu ega ole liiga pingul.
Painduva vooliku ühendamine: vooliku ühendamiseks seadme otsikuga, pinguldada vooliku mutrit kõvasti (aga mitte liiga tugevalt) sobiva mutrivõtmega (nr 17).

e) Kate (vastavalt mudelile)

Kaant tuleb käsitleda ettevaatlikult, eriti seadme töötamise ajal. Mitte kummarduda tulekolde kohale.

f) Lekkekindluse kontrollimine

1) Tegutseda välistingimustes, kõrvaldada lähedusest kõik kergesti süttivad materjalid. Mitte suitsetada.
2) Teha kindlaks, et kõik seadistusnupud on "OFF" (●) asendis.
3) Ühendada painduv voolik vastavalt peatükile d).
4) Kruvida ventiil gaasiballooni külge.
5) Kontrolli jaoks kasutada gaasilekkeid tuvastavat vedelikku.
6) Panna vedelikku ballooni/ventiili/vooliku/seadme liitekohtadele. Seadistusnupud peavad jääma "OFF" (●) asendisse. Avada gaasiballooni kraan.



7) Kui tekib mulle, siis on tegu gaasilekkega.
8) Lekke eemaldamiseks pinguldada mutreid. Kui mõni osa on vigane, siis tuleb see välja vahetada. Seadet ei tohi enne lekke kadumist tööle panna.
9) Sulgeda gaasiballooni kraan.

TÄHTIS:
Mitte kunagi ei tohi kasutada leeki gaasilekke otsimiseks. Lekete kontrolli ja otsingut tuleb teostada vähemalt üks kord aastas ja iga kord peale gaasiballooni vahetamist.

g) Enne kasutamist

Enne kasutusjuhendi tähelepanelikku lugemist seadet mitte tööle panna. Samuti tuleb teha kindlaks:
- et pole lekkeid
- et segukoonused pole ummistunud (näiteks ämblikuvõrkude tõttu)
- et voolik pole vastu komponente, mis võivaid üle kuumeneda
- et gaasimahuti ventilatsiooniavad pole ummistunud.

h) Grilli põletite süütamine

- Avada kaas.
- Teha kindlaks, et kõik seadistusnupud on "OFF" (●) asendis.
- Vajutada ühele reguleerimishoovale ja pöörata seda vastusuunas, panna ta täisvõimsusele (🔥) ning siis vajutada koheselt süütenupule. Hoida nuppu all kuni süttimiseni (✷).
- Kui põleti ei sütti peale 10 sekundit, oodata 5 minutit ja proovida uuesti.

Kui põleti on süttinud, on kaks võimalust teise põleti süütamiseks:
- Esimene võimalus on korrata ülalkirjeldatud süütamisviisi;
- Teine võimalus on lihtsalt avada teine kraan ja keerata reguleerimishoob täisvõimsusele (🔥).

- Kaks põletit võib ka ühekorraga süüdata. Avada kaks kraani täisvõimsusel ja vajutada süütenupule (10 sekundi jooksul), kuni põletid süttivad (✷).
- Kui elektrooniline süütamine ei toimi, süütage grill käsitsi (vt järgmist peatükki).

i) Grilli süütamine käsitsi

- Avada ahjukaas (vastavalt mudelile).
- Teha kindlaks, et reguleerimisnupud on "OFF" (●) asendis.
- Eemalda üks grillirestidest, et võimaldada juurdepääsu põletite kohale. Avada üks reguleerimishoovadest ja seadistada see asendisse TÄISVÕIMSUS (🔥). Lähendada põlev tikk vastava põleti ette.

Kui põleti on süttinud, on kaks võimalust teise põleti süütamiseks:
- Esimene võimalus on korrata ülalkirjeldatud süütamisviisi;
- Teine võimalus on lihtsalt avada teine kraan (🔥) ja keerata reguleerimishoob täisvõimsusele.

- Kaks põletit võib ka ühekorraga süüdata. Avada kaks kraani täisvõimsusel ja lähendada tikk mõlemale põletile.

j) Grilli väljalülitamine

Keerata nupud ¡OFF¡ (●) asendisse, siis sulgeda gaasiballooni kraan.

EE

k) Pliidi süütamine (vastavalt mudelile)

Pliit võib töötada iseseisvalt või grilliga samal ajal.

Süütamine:
- Avada gaasiballooni kraan.
- Kontrollida gaasivoolu lekkekindlust balloonist pliidini (vt § F)
- Vajutada pliidi hoovale (märgistusega) ja keerata seda asendini TÄISVÕIMSUS ().
- Vajutada süütenupule kuni süttimiseni (✱). Kui 10 sekundi möödumisel pliit ei sütti, süüdata põleti tikuga.
- Sättida leek vastavalt anuma suurusele, kasutades kahte võimsust: TÄISVÕIMSUS () või VÄHENDATUD VÕIMSUS (). Mitte kasutada anumat, mille diameeter on väiksem kui 10 cm või suurem kui 20 cm.

l) Pliidi väljalülitamine (vastavalt mudelile)

Lükata hoob (märgistusega) asendisse OFF (●) ning sulgeda gaasiballooni kraan, kui grill ei tööta samal ajal.

m) Gaasiballooni vahetamine

- Alati tegutseda hästi õhutatud kohas ning mitte iialgi leegi, sädemete või muu soojaallika läheduses.
- Lükata reguleerimisnupud asendisse "OFF" (●) ja sulgeda ballooni kraan.
- Kruvida ventiil lahti, kontrollida leketevastase tihendi olemasolu ja olukorda.
- Paigaldada täis balloon, kruvida ventiil tagasi nii, et voolik ei jääks keerdu või liiga pingule.

n) Kasutamine

Esimesel kasutuskorral lasta grillil kinnise kaanega soojeneda () umbes 30 minuti jooksul nii, et põletid on täisvõimsusel. See eemaldab värskelt värvitud osade lõhna.

Tavalisel kasutuskorral lasta grillil soojeneda kinnise kaanega 15-20 minuti jooksul. See võimaldab küpsetusrestidel omandada paraja kuumuse.

Küpsetamiskiirust saab muuta reguleerimishoovadega, asendite "täisvõimsus" () ja "mõõdukas võimsus" () vahel.

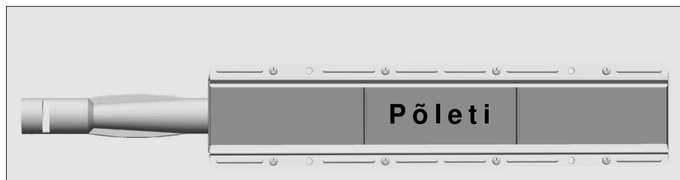
Et toiduained ei jääks küpsetusrestide külge kinni, tuleb reste enne toidu nende peale asetamist hõõruda toiduõliga.
Et vähendada rasvade süttimise ohtu küpsetamise ajal, tuleb enne küpsetamist eemaldada liha küljest liigne rasv. Puhastada grilli peale iga küpsetuskorda, vältimaks rasva kogunemist ja selle põlema süttimise ohtu

Tähtis:
Kui seadme kasutamise ajal juhtub, et üks põletitest kustub, siis keerata nupud koheselt asendisse ´OFF¡ (●). Avada kaas. Oodata 5 minutit, et põlemata gaas saaks kaduda. Alles peale selle aja möödumist korrata süütamisprotseduuri.

o) Puhastamine ja hooldus

Seadet mitte kunagi teisendada: ükskõik, milline muutus võib osutuda ohtlikuks.

Peale iga kasutuskorda võtta välja osad, mis asuvad küttekolde põhjas (reflektor, rasvakoguja, rasvasahtel) ning puhastada need ǧvammi ja nõudepesuvahendi abil.
Teie seadme parimas korras hoidmiseks on soovitatav masinat puhastada regulaarselt (peale iga 4-5 kasutuskorda).
Seade peab olema enne puhastama hakkamist maha jahtunud.
Kui seadet pole kasutatud üle 30 päeva, kontrollida ämblikuvõrkude olemasolu põletite torude avades. Ämblikuvõrgud võivad vähendada grilli võimsust või põhjustada gaasi ohtlikku väljumist põletist. Puhastada segukoonuse avasid (vt joonist allpool) või vajaduse korral ka põletit.



- Osad küttekolde põhjas:
Puhastada neid osi peale iga kasutuskorda nõudepesuvahendiga niisutatud ǧvammi abil. Mitte kasutada söövitavaid vahendeid.

- Küttekolde, kaane ja juhtpaneeli pinnad:
Puhastada regulaarselt nõudepesuvahendiga niisutatud ǧvammi abil. Mitte kasutada söövitavaid vahendeid.

- Küpsetuspind:
Enne puhastamist oodata seadme täielikku jahtumist. Kasutada puhastusvahendit Campingaz® BBQ Cleaner Spray ja grillahjudele mõeldud harju.

Peale küpsetusrestide puhastamist ja kuivatamist määrida neid kergelt rasvaga, vältimaks rooste teket ning toiduainete kinnijäämist.
Campingaz® soovitab kasutada taimeõli, mida võib imava paberiga õrnalt küpsetusrestidele m?ärida

Ettevaatust: mitte panna nõudepesumasinasse, mitte lasta kuivada märjalt.

- Kaaneklaas:
Klaasi tuleb regulaarselt puhastada aknapuhastusvahendi või tahmapuhastajaga. Raskuste korral eemaldada klaas kaane küljest ja puhastada ahjupuhastusvahendiga.

- Põleteid ümbritsevad metallpinnad:
Need pinnad on kaetud alumiiniumiga. Mitte mingil juhul ei tohi kasutada pliidipuhastusvahendeid, mis kahjustaksid alumiiniumi.

- Keraamilised plaadid:
Keraamilised plaadid on põleti aktiivsed komponendid, mis lähevad kasutamise ajal punaseks. Keraamilisi plaate mitte puhastada, teha märjaks või hõõruda- see võib neid kahjustada.

p) Kaaneklaas

Vältida termilisi ǧokke (nt külma vett vastu sooja kaant).

q) Küpsetusviisid

Barbecue-grillahi C-Line on spetsiaalselt loodud lihtsaks ja mugavaks söögivalmistamiseks. Lihtsusest hoolimata kaasneb see eriline aroom, mis iga grillitud rooga kaasas käib. Tänu C-Line grilliahjule saate rahulikult küpsetada rasvast liha (vorstid, merguez' vorstikesed, kanakoivad), kuna enam ei pea kartma tule liialt lõkkele süttimist.
C-Line grillahi on loodud ka kiire ja krõbeda toidu valmistamiseks pöörleval praevardal (müügil eraldi).

EE

Rasvad kukuvad küpsemise ajal küttekolde põhjas asuva soojareflektori peale. Rasvas sisalduv vesi aurustub reflektoriga kokkupuutes ja annab lihale aroome juurde.

NB: vältimaks grillitavate toiduainete resti külge kinnijäämist, piisab grilli õlitamisest toiduõliga või grilli hõõrumisest rasvase paberiga. Külma resti peale mitte midagi asetada. Õrnad toiduained, mis võivad resti külge kergesti kinni jääda, on parem asetada alumiinimpaberile.

1- Küpsetamine pöörleval praevardal: (müügil eraldi)
Lihatükid ja linnud võib lõigata ühesuurusteks tükkideks, lükata tüki keskelt vardasse ja siis kinnitada kahe selleks ette nähtud kahvliga. Linnud võiks enne vardasse lükkamist soovitatavalt kinni nöörida.
Praevardal küpsetamiseks eemaldada vähemalt üks küpsetamisrest.
Küttekolde põhja võib ka asetada alumiiniumkorvi küpsetamise käigus eralduvate mahlade säilitamiseks.
Enne mootori käivitamist, teha kindlaks et praevarras saab vabalt pöörelda.

2- Küpsetamine grillirestil - avatud või kinnise kaanega
Asetada küpsetamist vajavad toiduained otse restile. Vastavalt küpsusastmele ja igaühe maitsele võib tükke ümber pöörata ja mujale tõsta.
Kinnine kaas tõstab kuumust ja võimaldab kiiremat küpsemist. Et toiduaineid mitte ära kõrvetada, on soovitatav siiski küpsemist hoolikalt jälgida ja vajadusel keerata reguleerimishoovad väiksema võimsuseni.

3- Küpsetamine ahjus - kinnise kaanega
See barbecue-ahi võimaldab teil ka küpsetada vormiroogi, pitsasid, sufleesid... Maksimaalse võimsuse juures on teie ahi väga kuum. Soovitatav on niisiis reguleerida ahju kuumust vastavalt valmistatavale roale.

4- Aeglane küpsetamine - kinnise kaanega
Süüdata ainult üks põleti ja asetada valmistatav toiduaine grillirestile. Toiduaine kaugust põletist ja põleti võimsust saab vastavalt soovitud küpsetamiskiirusele muuta.

5- Küpsetamine ahjuplaadil
Grillahju saab kasutada ka ahjuplaadil küpsetamiseks küpsetamispinnast poolel osal. Kui teie mudelil pole seda tarvikut, saab ühe grillirestidest asendada emailitud terasest plaadiga (tarvik on müügil eraldi).
Plancha plaadil küpsetamist kasutatakse õrnade toiduainete puhul (kala, koorikloomad, juurviljad jne). Rasvaste toiduainete küpsetamisel (hanemaks, kanakoivad jne) kasutada eemaldatavat alust, et vältida rasvade kogunemist, mis võivad plaadi süüdata.

Ettevaatust: kasutada ainult selleks ette nähtud tarvikut. Ärge kasutage kunagi kahte samaaegselt täis alust.

6- Küpsetamine fooliumiga
Pakkida küpsetamist vajav toiduaine fooliumisse, et küpsemisel väljuvad mahlad ei kaoks. See valmistamisviis sobib hästi kala, juurvilja, kartulite jpm valmistamiseks.

GRILLIRESTI EI TOHI IIAL ÜLENI FOOLIUMIGA KATTA.
ÄRGE KASUTAGE KUNAGI GRILLI, MILLEL PUUDUB W-KUJULINE SOOJUSPEEGELDI MAHUTI PÕHJAS.

r) Hoiustamine

- Peale iga kasutuskorda sulgeda gaasiballooni kraan.
- Kui hoiate grillahju siseruumides, siis tuleb gaasitoide välja lülitada.
- Kui hoiate ahju välitingimustes, siis on soovitatav kasutada kaitsekatet.
- Kui ahju ei kasutata pika aja vältel, on soovitatav seade asetada kuiva ja varjulisse kohta (nt garaaşi).

s) Tarvikud

ADG soovitab kasutada oma gaasigrillahjudel süstemaatiliselt Campingaz firmamärgi tarvikuid ja varuosi. ADG ei vastuta teiste firmamärkide tarvikute ja/või varuosade kasutamisest tingitud kahjustuste või talitlushäirete üle.

EE

Probleemid

Probleem	Lahendus
Põleti ei sütti	- Halb gaasiühendus. - Ventiil ei tööta. - Voolik, kraan, segukoonus või põleti ava on ummistunud. - Segukoonus ei kata pihustit.
Põleti töötab katkendlikult või kustub	- Kontrollida gaasitaset. - Kontrollida vooliku ühendust. - Pöörduda ostujärgse teeninduse poole.
Korrapäratud leegid	- Kuna uus balloon võib sisaldada natuke õhku, lasta seadmel edasi töötada ja viga kaob. - Pöörduda ostujärgse teeninduse poole
Suured leegid põleti pinnal	- Pihusti asetseb segukoonuses halvasti. Liigutada segukoonust. - Segukoonus on ummistunud (nt ämblikuvõrkude tõttu). Puhastada segukoonust. - Pöörduda ostujärgse teeninduse poole.
Leegid pihustis	- Balloon on peaaegu tühi. Vahetada balloon välja ja rike kaob. - Pöörduda ostujärgse teeninduse poole.
Rasv süttib ebaharilikul viisil	- Rasva äravoolusüsteem on ummistunud *ja / või* reflektor on rasvane: puhastada. - Grilli temperatuur on liiga kõrge: vähendada kuumust.
Põleti süttib tikuga, aga mitte eletronsüütega	- Nupp, juhe või elektrood on vigane. Kontrollida süütaja kaabli ühenduskohti. - Kontrollida keraamiliste plaatide ja ühenduskaabli olukorda. - Pöörduda ostujärgse teeninduse poole.
Leekides leke liitekohas	- Lekkiv liitekoht: sulgeda koheselt gaasitoide. - Pöörduda ostujärgse teeninduse poole.
Liiga madal kuumus	- Pihusti või segukoonus on ummistunud. - Pöörduda ostujärgse teeninduse poole.
Leekides leke reguleerimisnupu taga	- Vigane kraan: sulgeda seade. - Pöörduda ostujärgse teeninduse poole.
Leekides leke konsooli all	- Panna seade kinni. - Sulgeda balloon. - Pöörduda ostujärgse teeninduse poole.

GARANTIITINGIMUSED

Tootele, kõigile selle osadele ja tööle kehtib 2 (kahe) aastane garantii, mis hakkab kehtima alates ostukuupäevast.
Garantiid rakendatakse ainult juhul, kui tarnitud toode ei vasta tellimusele või on puudulik ning siis, kui nõudega on lisaks avastatud probleemi kirjeldusele kaasas ka ostukuupäeva tõendav dokument (näit. arve, kviitung).
Enne toote klienditeenindusse saatmist tuleb gaasiga töötav toode võtta lahti kasseti või ballooni küljest, millega see on ühendatud.
Toode, mille kohta on kaebus esitatud, parandatakse, asendatakse või hüvitatakse tervenisti või osaliselt.
Garantii ei kehti ja seda ei rakendata siis, kui kahju tuleneb (i) toote valest kasutamisest või säilitamisest, (ii) toote hooldusveast või hooldusest, mis ei ole sooritatud vastavalt juhenditele, (iii) toote parandamisest, muutmisest või hooldusest selleks volitamata kolmandate osapoolte poolt, (iv) mitteoriginaalsete varuosade kasutamisest.
MÄRKUS: toote kasutamine professionaalses keskkonnas ei kuulu garantii alla.
Kasutuselevõtt garantiiaja jooksul ei mõjuta garantii lõppkuupäeva.
Garantii ei mõjuta tarbija juriidilisi õigusi.
Meie klienditeenindus on teie teenistuses kõigi nõuete vastuvõtmiseks.

Veebileht: www.campingaz.com

EE

Naudojimas ir priežiura



- Nenaudokite medžio anglies.
- Nenaudokite slegio reguliatoriaus.
- Nedekite metalinio padeklo, kurio nenumato arba nerekomenduoja CAMPINGAZ ®, ant kepimo groteliu arba i ju vidu.
- Reguliariai valykite bako vidaus dalis, apsaugant nuo riebalu užsiliepsnojimo pavojaus.

Nesilaikant šiu naudojimo taisykliu itaisas gali buti stipriai sugadintas.

a) Jusu saugumui

- Nelaikykite ir nenaudokite benzino ar kitu degiu skysčiu ar garu šalia aparato. Pajutę duju kvapą:
  1)Užsukite duju baliono čiaupą.
  2)Užgesinkite degančią liepsną.
  3)Atidarykite dangteli.
  4)Jei kvapas vis tiek jaučiamas, žr. § f "Sandarumo patikrinimas" arba nedelsdami kreipkites i pardaveją.
- Neuždenkite bako apačioje esančios angos

b) Naudojimo vieta

- Šis aparatas turi buti naudojamas tik lauke.
- Demesio: pasiekiamos dalys gali buti labai karštos. Neleiskite prisiartinti mažiems vaikams.
- Jokia degi medžiaga neturi buti laikoma arčiau kaip 60 cm spinduliu nuo aparato.
- Nejudinkite aparato jam veikiant.
- Naudokite aparatą ant visiškai horizontalaus paviršiaus.
- Numatykite 2 m³/kW/h šviežio oro srautą.

c) Duju balionas

Šis aparatas sureguliuotas veikti su butano / propano duju balionais nuo 4,5 iki 15 kg, kuriuose yra tinkamas slegio reguliatorius:

- **Prancuzija, Belgija, Liuksemburgas, Jungtine Karalyste, Airija, Portugalija, Ispanija, Italija, Kroatija, Graikija:**
  butanas 28-30 mbar / propanas 37 mbar

- **Olandija, Norvegija, Švedija, Danija, Suomija, Vengrija, Slovenija, Slovakija, Čekijos Respublika, Rumunija, Turkija, Bulgarija, Estija, Lietuva, Latvija:**
  butanas 30 mbar / propanas 30 mbar.

- **Lenkija:** propanas 37 mbar.

- **Šveicarija, Vokietija, Austrija:** butanas / propanas 50 mbar.

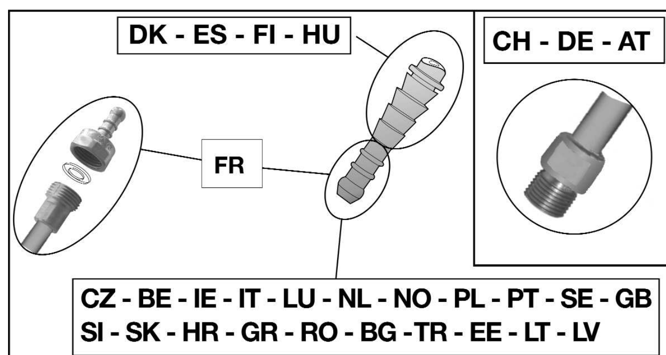
Baliono prijungimas arba pakeitimas visada turi buti atliekamas gerai vedinamoje vietoje, niekada to nedarykite šalia atviros liepsnos, žiežirbos ar karščio šaltinio.

Duju balionas su slegio reguliatoriumi neturi buti laikomas po griliu, jei jo bendras aukštis yra daugiau kaip 56 cm. Kai duju balionas pastatomas po griliu, jis turi buti pritvirtinamas prie kepsnines važiuokles komplekte esančiu diržu.

LT

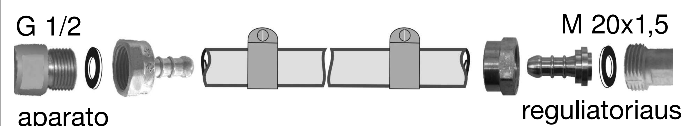
d) Žarna

Gâzes pievada montâța

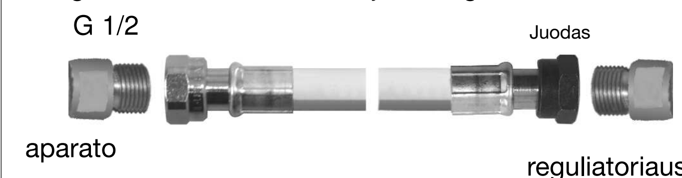


Prancuzija (priklausomai nuo modelio)
Aparatas gali buti naudojamas su 2 rušiu lankščiomis žarnomis:

a) Lanksti žarna, skirta užmauti ant žiediniu ilaidu aparato ir slegio reguliatoriaus pusese, fiksuojama jungiamosiomis movomis (pagal normą XP D 36-110). Rekomenduojamas ilgis 1,25 m.



b) Lanksti žarna (pagal normą XP D 36-112) su sriegine veržle G 1/2, skirta prisukti prie aparato, ir sriegine veržle M 20x1,5, skirta prisukti prie slegio reguliatoriaus, rekomenduojamas ilgis 1,25 m.



Aparate yra sriegine duju ivado jungtis G 1/2, pateikiama su jau sumontuota žiedine ilaida NF ir jungtimi.

1) Aparato naudojimui su lanksčia žarna XP D 36-110: (sprendimas d) a))

- užmaukite lanksčią žarną iki galo ant aparato ir slegio reguliatoriaus žiediniu ilaidu;
- užstumkite movas už 2 pirmuju ilaidu iškyšu ir užspauskite, kol truks veržiamoji galvute;



- sandarumas bus patikrintas laikantis paragrafe f) pateikiamu nuorodu.

2) Aparato naudojimui su lanksčia žarna XP D 36-112, veržlemis G 1/2 ir M 20x1,5: (sprendimas d) b))

- atsukite ir nuimkite žiedinę ilaidą NF, kad atlaisvintumete ivadinę jungti G1/2;
- nuimkite jungti;
- prisukite srieginę vamzdžio veržlę G 1/2 ant ivadines aparato jungties ir srieginę veržlę M20x1,5 ant slegio reguliatoriaus išvado jungties laikydamiesi su lanksčia žarna pateikiamu nurodymu;
- srieginei veržlei priveržti arba atsukti naudokite raktą;
- užtvirtindami slegio reguliatoriaus išvado jungti naudokite raktą;
- sandarumas bus patikrintas laikantis paragrafe f) pateikiamu nuorodu.

Patikrinkite, ar lanksti žarna išsivynioja tinkamai, nesusisukdama ir neisitempdama, neliesdama karštu aparato sieneliu. Ją reikes pakeisti, kai ateis tinkamumo naudoti pabaigos data, nurodyti ant žarnos, arba visais atvejais, kai ji yra pažeista arba pasirodžius iskilimams.

Belgija, Liuksemburgas, Olandija, Jungtine Karalyste, Airija, Lenkija, Portugalija, Ispanija, Italija, Norvegija, Švedija, Danija, Suomija, Čekijos Respublika, Slovenija, Slovakija, Vengrija, Kroatija, Bulgarija, Rumunija, Turkija, Graikija, Estija, Lietuva, Latvija:
Aparate itaisyta žiedine ilaida. Ji turi buti naudojama su lanksčia žarna, pritaikyta naudoti butaną ir propaną. Žarnos ilgis neturi viršyti 1,20 m. Pažeidus arba atsiradus itrukimams ji turi buti pakeista. Žarnos netraukite ir nesusukite. Laikykite ją toliau nuo galinčiu ikaisti daliu. Patikrinkite, ar lanksti žarna išsivynioja iprastai, nesusisukdama ir neisitempdama.

Šveicarija, Vokietija, Austrija:
Šis aparatas turi buti naudojamas su lanksčia žarna, pritaikyta naudoti butaną ir propaną. Žarnos ilgis neturi viršyti 1,50 m. Pažeidus arba atsiradus itrukimams ji turi buti pakeista. Žarnos netraukite ir nesusukite. Laikykite ją toliau nuo galinčiu ikaisti daliu. Patikrinkite, ar lanksti žarna išsivynioja iprastai, nesusisukdama ir neisitempdama.
<u>Lanksčios žarnos prijungimas:</u> prijungdami žarną prie aparato ilaidos, tvirtai bet ne per stipriai užveržkite vamzdžio veržlę naudodami tinkamą raktą: 17 numerio.

e) Dangtelis (priklausomai nuo modelio)

Dangteli naudokite atsargiai, taip pat ir aparatui veikiant. Nesilenkite virš ugnies.

f) Sandarumo patikrinimas

1) Naudokite lauko sąlygomis, toliau nuo visu degiu medžiagu. Nerukyti.
2) Patikrinkite, ar reguliavimo mygtukai yra padetyje "IŠJUNGTA" (●).
3) Prijunkite lanksčią žarną laikydamiesi paragrafe d) pateikiamu instrukciju.
4) Prisukite slegio reguliatoriu ant duju baliono.
5) Patikrinimui naudokite duju nuotekio aptikimo skysti.
6) Užpilkite skysčio ant baliono / slegio reguliatoriaus / vamzdžio / aparato jungčiu. Reguliavimo mygtukai turi likti padetyje "IŠJUNGTA" (●). Atsukite duju baliono čiaupą.



7) Jei susiformuoja burbuliukai, tai reiškia, kad yra duju nuotekis.
8) Panaikindami nuoteki užveržkite veržles. Jei kuri nors dalis yra sugedusi, ją pakeiskite. Aparatu negalima naudotis, kol nebus panaikintas nuotekis.
9) Užsukite duju baliono čiaupą.

SVARBU:
Duju nuotekiui aptikti niekada nenaudokite liepsnos.
Nuotekiu patikras ir paieškas reikia atlikti ne rečiau kaip vieną kartą per metus ir kaskart pakeitus duju balioną.

g) Prieš ijungiant

Aparatą ijunkite tik prieš tai atidžiai perskaitę ir supratę visas instrukcijas. Taip pat patikrinkite:
- ar nera nuotekiu;
- ar Venturi latakai neužsikišę (pavyzdžiui voratinkliais);
- ar žarna nesiliečia su galinčiomis ikaisti dalimis;
- ar duju talpos laikymo ventiliacijos angos, jei tokios yra, neuždengtos.

h) Kepsnines degikliu uždegimas

- Atidarykite kepimo dangteli.
- Patikrinkite, ar reguliavimo mygtukai yra padetyje "IŠJUNGTA" (●).
- Paspauskite ir pasukite reguliavimo rankenelę prieš laikrodžio rodykles ir nustatykite i didžiausios galios padeti (🔥), po to iš karto paspauskite uždegimo mygtuką (✱). Palaikykite nuspaudę, kol užsidegs.
- Jei degiklis neužsidega per 10 sekundžiu, palaukite 5 minutes ir pameginkite iš naujo.

Uždegus degikli, yra 2 budai, kaip uždegti kitą degikli:
- pirmasis budas - pakartoti aukščiau aprašytą uždegimo operaciją;
- antrasis budas - paprasčiausiai atsukti 2-ą čiaupą pasukant reguliavimo rankenelę i didžiausios galios padeti (🔥).

- Taip pat galima uždegti abu degiklius vienu metu. Atsukite abu čiaupus i didžiausios galios padeti (🔥) ir paspauskite uždegimo mygtuką (✱), kol jie užsidegs (10 sekundžiu).
- Jei elektroninis uždegimas neveikia, uždekite rankiniu budu (kitas paragrafas).

i) Rankinis kepsnines uždegimas

- Atidarykite kepimo dangteli (priklausomai nuo modelio).
- Patikrinkite, ar reguliavimo mygtukai yra padetyje "IŠJUNGTA" (●).
- Nuimkite kepimo groteles, kad galetumete laisvai pasiekti degikliu paviršiu. Atsukite reguliavimo rankenelę iki DIDŽIAUSIOS GALIOS padeties (🔥). Prikiškite uždegtą degtuką prie atitinkamo degiklio.

Uždegus degikli, yra 2 budai, kaip uždegti kitą degikli:
- pirmasis budas - pakartoti aukščiau aprašytą uždegimo operaciją;
- antrasis budas - paprasčiausiai atsukti 2-ą čiaupą pasukant reguliavimo rankenelę i didžiausios galios padeti (🔥).

- Taip pat galima uždegti abu degiklius vienu metu. Atsukite abu čiaupus i didžiausios galios padeti (🔥) ir prikiškite degtuką prie abieju degikliu.

j) Grilio užgesinimas

Grąžinkite reguliavimo mygtukus i padeti "IŠJUNGTA" (●), paskui užsukite duju baliono čiaupą.

k) Virykles uždegimas (priklausomai nuo modelio)

Virykle gali veikti atskirai arba kartu su griliu.

Uždegimas:
- Atsukite duju baliono čiaupą.
- Patikrinkite duju sistemos sandarumą nuo baliono iki virykles (žr. § F)
- Paspauskite ir pasukite virykles valdymo rankenelę (pažymetą) iki DIDŽIAUSIOS GALIOS padeties ( ).
- Paspauskite uždegimo mygtuką (✶), kol užsidegs. Jei ji neužsidegs per 10 sekundžiu, prikiškite prie degiklio krašto degtuką.
- Naudodami dvi galios padetis nustatykite liepsną, kad ji atitiktu indo matmenis: DIDŽIAUSIA GALIA ( ) arba SUMAŽINTA GALIA ( ). Nenaudokite mažesnio kaip 10 cm arba didesnio kaip 20 cm skersmens indo.

l) Virykles išjungimas (priklausomai nuo modelio)

Grąžinkite reguliavimo rankenelę (pažymetą) i padeti IŠJUNGTA (●), po to užsukite duju baliono čiaupą, jei grilis neveikia.

m) Duju baliono keitimas

- Visada tai darykite gerai vedinamoje vietoje, niekada to nedarykite šalia atviros liepsnos, žiežirbos ar karščio šaltinio.
- Grąžinkite reguliavimo mygtukus i padeti "IŠJUNGTA" (●), paskui užsukite baliono čiaupą.
- Atsukite slegio reguliatoriu, patikrinkite ar yra sandarumo tarpine ir jos buklę.
- Pastatykite pilną balioną i vietą, vel prisukite slegio reguliatoriu saugodamiesi, kad žarna nebutu susukta ar itempta.

n) Naudojimas

Naudojant pirmą kartą ikaitinkite kepsninę uždarę dangteli nustatę degiklius i didžiausios galios padeti ( ) maždaug 30 minučiu, taip pašalinamas nauju daliu dažu kvapas.

Iprasto veikimo metu ikaitinkite kepsninę uždare dangteli 15-20 minučiu, kad kepimo groteles ikaistu iki reikiamos temperaturos.

Kepimo greitis gali buti keičiamas reguliavimo rankeneliu padetimi: nuo didžiausios galios ( ) iki vidutines galios padeties ( ).

Siekiant sumažinti prilipusio prie kepimo groteliu maisto kieki, prieš uždedami maistą šiek tiek sutepkite kepimo groteles maistiniu aliejumi.
Siekiant sumažinti riebalu užsidegimą kepimo metu, prieš kepdami pašalinkite nuo mesos riebalu pertekliu. Kaskart po kepimo nuvalykite kepsninę, kad nesikauptu riebalai ir sumažetu užsiliepsnojimo pavojus.

Svarbu:
Jei aparatui veikiant užgęsta degiklis, nedelsdami nustatykite reguliavimo mygtukus i padeti "IŠJUNGTA" (●). Atidarykite dangteli. Palaukite 5 minutes, kol išgaruos nesudegusios dujos. Vel atlikite uždegimo procedurą tik praejus šiam laikotarpiui.

o) Valymas ir priežiura

Niekada nekeiskite aparato konstrukcijos: bet koks pakeitimas gali buti pavojingas.

Kaskart po naudojimo ištraukite bako gilumoje esančias dalis (reflektoriu, riebalu surinktuvą, riebalu stalčiu) ir išplaukite jas naudodami kempinę ir indu plovimo skysti.
Kad jusu aparatas tinkamai veiktu rekomenduojama ji periodiškai išvalyti (po 4 ar 5 naudojimu).
Prieš atlikdami visas valymo operacijas palaukite, kol aparatas atves.
Jei aparatas nebuvo naudojamas ilgiau kaip 30 dienu, taip pat patikrinkite, ar voratinkliai neužkimšo degiklio vamzdeliu angas, del to gali sumažeti kepsnines efektyvumas arba galimas duju užsiliepsnojimas už degiklio ribu. Esant reikalui išvalykite Venturi latako angas (žr. paveiksleli apačioje) arba degikli.



- **Bako gilumoje esančios dalys:**
  Išvalykite šias dalis kaskart po naudojimo naudodami kempinę, pamirkytą indu plovimo skystyje. Nenaudokite abrazyviu medžiagu.

- **Židinio sieneles, dangtelis, valdymo pultas:**
  Šias dalis taip pat periodiškai valykite naudodami kempinę, pamirkytą indu plovimo skystyje. Nenaudokite abrazyviu medžiagu.

- **Kaitlentes:**
  Prieš atlikdami visas valymo operacijas palaukite, kol aparatas atves. Naudokite valymo priemonę "Campingaz® BBQ Cleaner Spray" ir kepsninems skirtus šepečius.
  Išvalę ir išdžiovinę kepimo groteles, jas šiek tiek sutepkite riebalais, kad apsaugotumete nuo korozijos ir rudijimo bei prilipimo prie maisto produktu.

  "Campingaz®" rekomenduoja naudoti augalini alieju sugeriamuoju popieriumi paskleidžiant ploną riebalu sluoksni ant kepimo groteliu.

  Demesio: neplaukite indaploveje, nepalikite džiuti nenušluostę.

- **Dangtelio stiklai:**
  Periodiškai išplaukite naudodami stiklu plovimo priemonę arba židinio kasečiu valikli. Jei nuvalyti sunku, išimkite stiklą iš dangtelio ir išplaukite krosnelems skirtu valikliu.

- **Metaliniai paviršiai, esantys šalia degikliu:**
  šios metalines dalys padengtos aliuminiu. Jokiu budu nenaudokite valymo priemoniu, kurios gali paveikti aliumini.

- **Keraminiai elementai:**
  Keraminiai elementai yra aktyviosios degiklio dalys. Naudojant jie parausta. Neplaukite, nešlapinkite ir netrinkite keraminiu elementu. Tai gali juos pažeisti.

p) Dangtelio stiklas

Saugokite nuo staigu terminiu pasikeitimu (pvz., nepilkite šalto vandens ant ikaitusio stiklo)

q) Kepimo budai

Jusu kepsnine "C-Line" buvo specialiai sukurta, kad galetumete kepti lengvai ir patogiai, ji skleidžia ypatingą kvapą, kuris suteikia žavesio kepimui kepsnineje.
Naudodami kepsninę "C-Line" galesite ramiai kepti riebią mesą (paprastas ir plonas dešreles, vištos šlauneles...) nekylant liepsnai.
Tuo pačiu kepsnine "C-Line" buvo specialiai sukurta kepti naudojant iranki iešmams sukti (parduodamą atskirai), greitai paruošiant traškią mesą.
Kepimo metu riebalai laša ant terminio reflektoriaus, esančio bako apačioje. Susilietęs su juo riebaluose esantis vanduo išgaruota ir suteikia mesai kvapo.

Pastaba: saugantis, kad kepami produktai nepriliptu prie groteliu, pakanka jas šiek tiek panardinti maistiniame aliejuje arba nušluostyti riebaluotu popieriumi. Nieko nedekite ant šaltu groteliu. Jautrius patiekalus, kurie gali prilipti, geriau deti ant aliuminio lakšto.

1- Kepimas naudojant iranki iešmams sukti: (parduodamą atskirai)
Galima paruošti verimui mesos gabalelius ir iprastos formos paukštieną, kuri bus per viduri smeigiama ant iešmo, prieš ją tvirtinant 2 tam skirtomis šakemis. Prieš veriant ant iešmo paukštieną reikia kruopščiai aprišti virvele.
Kepant ant iešmo nuimkite bent vienas kepimo groteles.
Taip pat bako apačioje galima padeti aliuminio formą, kurioje susirinks kepimo metu išvarvejęs skystis.
Variklis turi buti ijungtas tik isitikinus, kad iešmas gali laisvai suktis.

2- Kepimas grilyje - atidarius arba uždarius dangteli
Sudekite kepamą mesą tiesiai ant kepimo groteliu. Apverskite ir perkelkite kepamus gabalelius atsižvelgdami i ju apkepimo lygi ir asmenini skoni.
Jei dangtelis uždarytas, karštis padideja ir del to maistas kepa greičiau. Tačiau kad kepamas maistas nesuangletu rekomenduojama stebeti kepimą ir, esant reikalui, nustatyti reguliavimo rankeneles i mažiausią galią.

3- Kepimas krosneleje - uždarius dangteli
Kepsnineje taip pat galite kepti apkepus, picas, sufle... Nustačius didžiausią galią krosnele labai ikaista. Todel rekomenduojama nustatyti krosneles temperaturą atsižvelgiant i ruošiamą patiekalą.

4- Letas kepimas - uždarius dangteli
Uždekite vieną degikli ir uždekite ruošiamą patiekalą ant kepimo groteliu. Keiskite atstumą nuo patiekalo iki degiklio, o taip pat degiklio galingumą priklausomai nuo pageidaujamo kepimo greičio.

5- Gruzdintuve
Savo kepsninę galite naudoti gruzdintuves režimu ant puses kepimo paviršiaus. Jei jusu modelyje šio priedo nera, pakeiskite kepimo groteles emaliu padengto plieno plokšte (atskirai parduodamas priedas).
Kepimas ant kaitlentës yra skirtas ðvelniems patiekalams (þuviai, vëþiagyviams, darþovëms...). Norint kepti riebius gabalus (anties filë, viðèiuko ðlauneles...), naudokite aþûrines groteles, kad nesusikauptø riebalai, galintys uþsidegti ant lentos.

Demesio: naudokite tik tam skirtą priedą. Niekada nenaudokite 2 ištisiniu plokščiu vienu metu.

6- Kepimas folijoje
Kruopščiai suvyniokite kepamą produktą i maistinę aliuminio foliją, kad skystis negaletu išteketi. Šis budas itin tinka žuviai, daržovems, bulvems ir pan.

NIEKADA IKI GALO NEUŽDENKITE KEPIMO GROTELIU ALIUMINIO FOLIJA. NIEKADA NENAUDOKITE SAVO KEPSNINĖS NEIDĖJĘ I KATILO DUGNĄ W FORMOS ŠILUMINIO REFLEKTORIAUS.

r) Laikymas

- Kaskart po naudojimo užsukite duju baliono čiaupą.
- Jei laikote kepsninę patalpu viduje, atjunkite duju tiekimą.
- Jei laikote lauke, patariama naudoti apsaugini uždangalą.
- Jei aparatas bus nenaudojamas ilgą laiką, rekomenduojama ji laikyti sausoje uždengtoje vietoje (pvz.,: garaže).

s) Priedai

ADG rekomenduoja sistemingai naudoti dujines kepsnines su "Campingaz" prekes ženklo priedais ir atsarginemis dalimis. ADG atmeta bet kokią atsakomybę del sugadinimo ar netinkamo veikimo, atsiradusio naudojant kito gamintojo priedus ir (arba) atsargines dalis.

LT

Veikimo sutrikimai

Veikimo sutrikimas	Ištaisymo budas
Degiklis neužsidega	- Blogas duju tiekimas - Neveikia slegio reguliatorius. - Žarna, Venturi latakas arba degiklio angos užsikimšusios. - Venturi latakas neuždengia purkštuko.
Degiklis veikia su pertraukomis arba užgęsta	- Patikrinkite ar yra duju - Patikrinkite ar gerai prijungta žarna. - Kreipkites i technines priežiuros skyriu.
Nestabili liepsna	- Naujame balione gali buti oro. Palikite veikianti prietaisą ir sutrikimas išnyks. - Kreipkites i technines priežiuros skyriu.
Dideli liepsnu liežuviai degiklio paviršiuje	- Purkštuko sklende netinkamoje padetyje Venturi latake. Pataisykite Venturi latako padeti. - Venturi latakas užsikišęs (pvz., voratinkliais). Išvalykite Venturi lataką. - Kreipkites i technines priežiuros skyriu.
Liepsna degiklyje	- Duju balionas beveik tuščias. Pakeiskite balioną ir sutrikimas išnyks. - Kreipkites i technines priežiuros skyriu.
Riebalai užsiliepsnoja neiprastu budu	- Riebalu ištekejimo sistema užsikišusi *Ir (arba)* reflektorius padengtas riebalais: išplaukite. - Groteliu temperatura per aukšta: sumažinkite galingumą.
Degiklis užsidega nuo degtuko, bet neveikia naudojant elektronini uždegimą	- Sugedęs mygtukas, laidas arba elektrodas. Patikrinti degiklio laido sujungimus. - Patikrinkite keramikos elementu ir jungiamojo kabelio buklę. - Kreipkites i technines priežiuros skyriu.
Liepsnojantis nuotekis sujungime	- Nesandarus sujungimas: nedelsiant nutraukite duju tiekimą. - Kreipkites i technines priežiuros skyriu.
Nepakanka karščio	- Užsikimšęs purkštukas arba Venturi latakas. - Kreipkites i technines priežiuros skyriu.
Liepsnojantis nuotekis už reguliavimo mygtuko	- Sugedo čiaupas: išjunkite aparatą - Kreipkites i technines priežiuros skyriu.
Liepsnojantis nuotekis po konsole	- Išjunkite aparatą - Užsukite balioną - Kreipkites i technines priežiuros skyriu.

GARANTIJOS TAIKYMO SALYGOS

Gaminiui taikoma bendra 2 (dviejř) metř garantija dalims ir darbui, ásigaliojanti nuo ásigijimo dienos.
Garantija taikoma, jei pateiktas gaminys neatitinka uțsakymo arba yra sugedćs, jei prie pretenzijos pridedamas pirkimo datř árodantis dokumentas (pvz., sŕskaita, kasos čekis) ir aptiktos problemos aprađymas.
Visi dujas naudojantys gaminiai prieđ graținant á patvirtintas remonto dirbtuves turi bűti atskirti nuo kasetës ar cilindro, prie kurie yra prijungti.
Gaminys bus suremontuotas, pakeistas arba uț já bus graținti pinigai ? visi arba dalis.
Garantija panaikinama ir nebetaikoma, jei pațeidimas atsiranda dël (i) netinkamo gaminio naudojimo arba laikymo, (ii) gaminio priețiűros trűkumo arba neatitinkančios naudojimo instrukcijas priețiűros, (iii) gaminio remonto, konstrukcijos keitimo, priețiűros darbř, kuriuos atliko nepatvirtinta trečioji đalis, (iv) neoriginaliř atsarginiř daliř naudojimo.
PASTABA: garantija negalioja, jei đis gaminys naudojamas profesionaliems tikslams.
Laikymo remonto dirbtuvëse laikas garantijos galiojimo metu neátakoja garantijos trukmës.
Ši garantija jokiais budais neveikia teisiniu vartotojo teisiu.
Pretenzijř atveju kreiptis á műsř vartotojř aptarnavimo skyriř.

Tinklalapis: www.campingaz.com

LT

Lietošanas pamaciba



- Neizmantojiet kokogles.
- Neizmantojiet spiediena regulatoru.
- Neievietojiet metala plati, kuru CAMPINGAZ nav paredzejusi vai ieteikusi, uz gatavosanas rezga vai ta vieta.
- Regulari tiriet tilpnes apaksejas dalas, lai izvairitos no taukvielu aizdegsanas.

So lietosanas noteikumu neieverosana var radit nopietnus bojajumus ierícei.

a) Jusu drosibai

- Neuzglabajiet un neizmantojiet benzinu vai citus degosus skidrumus un tvaikus ierices tuvuma. Ja jutama gazes smaka:
  1) aizveriet gazes balona kranu;
  2) nodzesiet jebkuru atklatu liesmu;
  3) atveriet vaku;
  4) ja smaka saglabajas, skatiet ő f "Nopludes parbaude" vai nekavejoties sazinieties ar savu izplatitaju.
- Neaizsprostojiet atveri tilpnes apakseja dala.

b) Lietosanas vieta

- Si ierice ir jalieto arpus telpam.
- Uzmanibu: pieejamas dalas var but loti karstas. Sargiet to no maziem berniem!
- Apmeram 60 cm radiusa no ierices nedrikst atrasties degosi materiali.
- Nedrikst parvietot ierici tas darbibas laika.
- Ierici lietojot, novietojiet to uz pilnigi horizontalas virsmas.
- Paredziet svaigu gaisa plusmu 2 m^3/kW/h.

c) Gazes balons

Si ierice ir paredzeta lietosanai ar butana/propana balonu 4,5 lidz 15 kg, kas aprikots ar attiecigu regulatoru:

- **Francija, Belgija, Luksemburga, Apvienota Karaliste, Irija, Portugale, Spanija, Italija, Horvatija, Griekija:** butans 28-30 mbar / propans 37 mbar

- **Niderlande, Norvegija, Zviedrija, Danija, Somija, Ungarija, Slovenija, Slovakija, Cehijas Republika, Rumanija,Turcija, Bulgarija, Igaunija, Lietuva, Latvija:** butans 30 mbar / propans 30 mbar

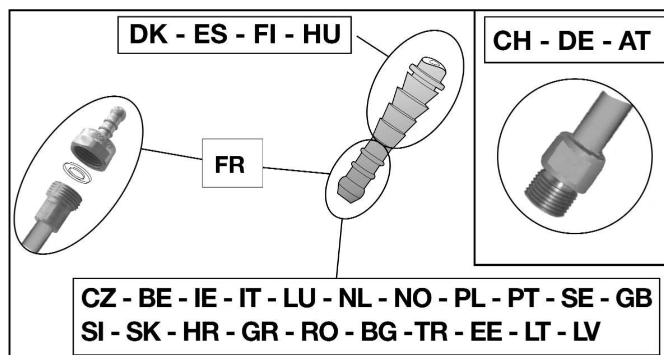
- **Polija:** propans 37 mbar.

- **Sveice, Vacija, Austrija:** butans 50 mbar / propans 50 mbar.

Balona pievienosanu vai nomainu vienmer veiciet labi vedinamas vietas, bet nekad to nedariet liesmas, dzirksteles vai siltuma avota tuvuma.
Gazes balonu, kurs aprikots ar regulatoru, nevajadzetu likt zem grila, ja to kopejais augstums parsniedz 56 cm.
Kad gazes balonu novieto zem grila, tas japiestiprina pie barbekju pamatnes, izmantojot komplekta esoso siksnu.

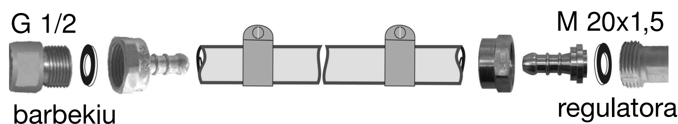
d) Caurulvads

Vamzdțio montavimas

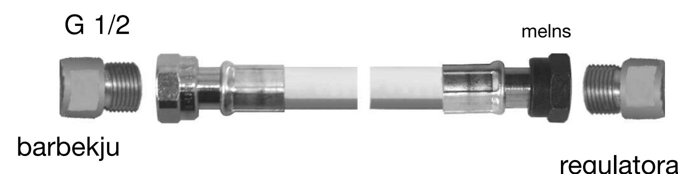


Francija (atkariba no modela)
Ierici var lietot ar 2 veidu elastigiem caurulvadiem:

a) elastigo caurulvadu, kurs paredzets uzstadisanai uz gredzenotiem galiem pie ierices un pie regulatora, un nostiprinats nekustiga stavokli (saskana ar standartu XP D 36-110). Ieteicamais garums - 1,25 m;



b) elastigo caurulvadu (saskana ar standartu XP D 36-112), kurs ir aprikots ar vitnotam skruvem - G 1/2 (paredzeta skruvesanai pie ierices) un M 20x1,5 (paredzeta skruvesanai pie regulatora) ieteicamais garums - 1,25 m.



Iericei ir vitnots savienojums ar gazes ievadu G 1/2, komplekta ar gredzenotu galu NF un jau uzmontetu savienojumu.

1) Ierices izmantosanai ar elastigo caurulvadu 36-110 XP D: (d) a) risinajums)
- uzvelciet lidz galam miksto caurulvadu uz ierices un regulatora gredzenota gala;
- ieslidiniet mansetes aiz 2 pirmajiem galu paresninajumiem un pievelciet lidz griezes momenta beigam;



- necaurlaidibu parbauda, ka noradits f) punkta.

LV

2) Ierices izmantosanai ar elastigo caurulvadu 36-112 XP D: (d) a) risinajums)
- noskruvejiet un nonemiet gredzenoto galu NF, lai atbrivotu ievada savienojumu G1/2;
- nonemiet savienojumu;
- uzskruvejiet caurulvada vitnoto skruvi G 1/2 ierices ievada savienojumam un vitnoto skruvi M20x1,5 regulatora izvada savienojumam saskana ar elastigajam caurulvadam klat pieliktajam noradem;
- vitnotas skruves pievilksanai vai atlaisanai izmantojiet vienu atslegu;
- regulatora izvada savienojuma nostiprinasanai nekustiga stavokli izmantojiet vienu atslegu;
- necaurlaidibu parbauda, ka noradits f) punkta.

Parliecinieties, lai elastigais vads klatos normali, nesavitos un neizvilktos, ari neskartu ierices sakarsusas sieninas. Vads janomaina, ja uz ta rakstitais deriguma termins beidzies, vai jebkura bojajuma vai plaisasanas gadijuma.

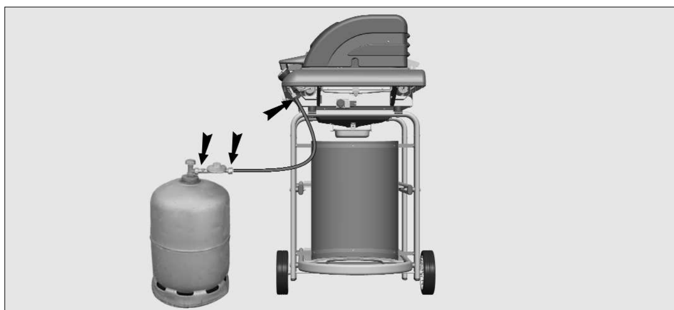
Belgija, Luksemburga, Niderlande, Apvienota Karaliste, Irija, Polija, Portugale, Spanija, Italija, Norvegija, Zviedrija, Danija, Somija, Cehijas Republika, Slovenija, Slovakija, Ungarija, Horvatija, Bulgarija, Rumanija,Turcija , Griekija, Igaunija, Lietuva, Latvija:
Ierice aprikota ar gredzenotu galu. Ierice jalieto ar tadu elastigo caurulvadu, kas butu piemerots izmantojumam ar butanu un propanu. Ta garums nedrikst parsniegt 1,20 m. Vads janomaina, ja tas ir bojats vai saplaisajis. Nevilkt aiz vada un nesketinat to. Sargat to no detalam, kuras varetu sakarst. Parliecinieties, lai elastigais vads klatos normali, nesavitos un neizvilktos.
Sveice, Vacija, Austrija:
Ierice jalieto ar tadu elastigo caurulvadu, kas butu piemerots izmantojumam ar butanu un propanu. Ta garums nedrikst parsniegt 1,50 m. Vads janomaina, ja tas ir bojats vai saplaisajis. Nevilkt aiz vada un nesketinat to. Sargat to no detalam, kuras varetu sakarst. Parliecinieties, lai elastigais vads klatos normali, nesavitos un neizvilktos.
Elastiga vada pievienosana: lai pievienotu caurulvadu ierices galam, stingri, bet ne parmerigi, pievelciet caurulvada skruvi ar attiecigu atslegu - Nr. 17

e) Vaks (atkariba no modela)

Darbojoties ar vaku, esiet piesardzigi, ipasi ierices lietosanas laika. Neparliecieties par pliti.

f) Necaurlaidibas parbaude

1) Lietojiet arpus telpam, sargajot no degosiem materialiem. Nesmeket.
2) Parliecinieties, lai regulesanas pogas butu stavokli "OFF" (●).
3) Pievienojiet elastigo caurulvadu, ka noradits d) punkta.
4) Uzskruvejiet regulatoru gazes balonam.
5) Izmantojiet skidrumu gazu nopludes noteiksanai un parbaudei.
6) Balona / regulatora / caurulvada / ierices savienojumiem pielietojiet skidrumu. 1) Regulesanas pogas atstajiet stavokli "OFF" (●). 2) Atveriet gazes balona kranu.



7) Burbulu veidosanas liecina par gazes nopludi.
8) Nopludes noversanai pievelciet skruves. Ja bojata kada detala, ta janomaina. Ierici nevar nodot ekspluatacija pirms noplude nav noversta.
9) Aizveriet gazes balona kranu.

SVARIGI:
Nekada gadijuma nenosakiet nopludi ar liesmas palidzibu. Vismaz reizi gada un katru reizi pec gazes balona mainas javeic nopluzu parbaudi un noteiksanu.

g) Pirms lietosanas

Neuzsaciet ierices lietosanu pirms neesat rupigi izlasijis un izpratis visas norades. Parliecinieties ari:
vai nav nopludes;
- vai venturi caurulvadi nav nosprostoti (piemeram, zirneklu tikli);
- vai caurulvads nav saskare ar detalam, kuras varetu sakarst;
- vai, gadijuma, gazes rezervuara tilpnes ventilacijas atveres nav aizserejusas.

h) Barbekju deglu aizdegsana

- Atveriet gatavosanas tilpnes vaku.
- Parliecinieties, lai regulesanas pogas butu stavokli "OFF" (●).
- Nospiediet un pagrieziet regulesanas pogu pulkstenraditajam preteja virziena pilnas padeves stavokli (🔥), vienlaicigi nospiediet aizdedzes pogu (✷). Turiet to nospiestu, lidz aizdedzei.
- Ja deglis 10 sekunzu laika neaizdegas, nogaidiet 5 minutes un meginiet velreiz.

Pec pirma degla iedegsanas ir 2 iespejas otra degla iedegsanai:
- 1. iespeja paredz atkartot ieprieks aprakstito aizdedzes darbibu;
- 2. iespeja ir vienkarsi atvert 2. kranu, pagriezot regulesanas pogu pilnas padeves stavokli (🔥).

- Var ari aizdegt 2 deglus vienlaicigi. Atveriet 2 kranus pilnas padeves stavokli (🔥) un nospiediet aizdedzes pogu lidz aizdegas (✷) (10 sekundes).
- Ja nedarbojas elektroniska aizdedze, veiciet aizdedzi manuali (nakamais punkts).

i) barbekju manuala aizdedze

- Atveriet gatavosanas tilpnes vaku (atkariba no modela).
- Parliecinieties, lai regulesanas pogas butu stavokli "OFF" (●).
- Nonemiet rezgi cepsanai, lai butu briva piekluve deglu virsmai. Atveriet regulesanas pogu lidz stavoklim PILNA PADEVE (🔥). Pielieciet aizdegtu serkocinu attiecigam deglim.

Pec pirma degla iedegsanas ir 2 iespejas otra degla iedegsanai:
- 1. iespeja paredz atkartot ieprieks aprakstito aizdedzes darbibu;
- 2. iespeja ir vienkarsi atvert 2. kranu, pagriezot regulesanas pogu pilnas padeves stavokli (🔥).

- Var ari aizdegt 2 deglus vienlaicigi. Atveriet 2 kranus lidz pilnas (🔥) padeves stavoklim (🔥) un pieliecieet serkocinu 2 degliem.

LV

j) Grila nodzesana

Noregulejiet atkal regulesanas pogas stavokli "OFF" (●), tad aizveriet gazes balona kranu.

k) plits aizdedze (atkariba no modela)

Pliti var lietot vienu pasu vai vienlaicigi ar grilu.

Aizdedze:
- atveriet gazes balona kranu;
- parbaudiet gazes sistemu no balona lidz plitij (skatit ő F);
- nospiediet un pagrieziet plits regulesanas pogu (atzimetu ar) lidz stavoklim PILNA PADEVE ( );
- turiet to nospiestu, lidz aizdedzei. Ja neaizdegas 10 sekunzu laika, pielieciet serkocinu degla malai;
- noregulejiet liesmu atbilstosi trauka izmeriem, izmantojot 2 padeves stavoklus: PILNA PADEVE ( ) vai SAMAZINATA PADEVE Neizmantojiet traukus mazakus par 10 cm diametra vai lielakus par 20 cm diametra.

l) Plits nodzesana (atkariba no modela)

Noregulejiet atkartoti regulesanas pogu (atzimetu ar) stavokli "OFF" (●), tad aizveriet gazes balona kranu, ja netiek lietots grils.

m) Gazes balona nomaina

- Balona pievienosanu vai mainu vienmer veiciet labi vedinamas vietas, bet nekad to nedariet liesmas, dzirksteles vai siltuma avota tuvuma.
  Noregulejiet atkartoti regulesanas pogas stavokli "OFF" (●), tad aizveriet gazes balona kranu.
- Noskruvejiet regulatoru, parliecinieties, vai hermetiskais savienojums ir vieta un kartiba.
- Novietojiet pilno balonu vieta, uzskruvejiet atpakal regulatoru, raugoties, lai vads nesavitos un neizvilktos.

n) Lietosana

Pirmo reizi lietojot barbekju, karsejiet to apmeram 30 minutes ar aizvertu vaku un degliem pilnas padeves stavokli ( ), lai noverstu jauno detalu krasas smaku.

Pirms parastas lietosanas karsejiet barbekju ar aizvertu vaku 15 - 20 minutes, lai uzkarsetu rezgus cepsanai lidz vajadzigajai temperaturai.

Gatavosanas temperaturu var mainit ar regulesanas pogu stavoklu izmainam: no pilnas padeves stavokla ( ) lidz videjas padeves stavoklim ( ).

Lai noverstu ediena pielipsanu pie rezgiem, pirms produkta novietosanas, viegli iesmerejiet tos ar partikas ellu.
Lai noverstu taukvielu aizdegsanos gatavosanas laika, nonemiet liekos galas treknumu parpalikumus pirms gatavosanas. Notiriet barbekju pec katras gatavosanas, lai izvairitos no tauku uzkrasanas un mazinatu aizdegsanas risku.

Svarigi:
Ja gatavosanas laika kads no ierices degliem nodziest, nekavejoties pagrieziet regulesanas pogas stavokli "OFF" (●). Atveriet vaku. Nogaidiet 5 minutes, laujot izvedinaties nesadegusajai gazei. Atkartojiet aizdedzi tikai pec sis nogaidisanas.

o) Tirisana un uzturesana

Neveiciet izmainas iericei: jebkuras izmainas var izradities bistamas.
Pec katras lietosanas, nonemiet detalas no tilpnes apaksas (atstarotaju, taukvielu savaceju, taukvielu atvilktni) un notiriet ar sukli un trauku mazgajamo lidzekli.
Lai jusu ierice butu laba darba kartiba, ieteicams tirit to periodiski (pec 4 vai 5 lietosanas reizem).
Pirms katras tirisanas nogaidiet, lai ierice atdzistu.
Ja ierice nav izmantota vairak neka 30 dienas, parbaudiet, vai zirnekla tikli nav aizsprostojusi degla caurulu atveres, kas varetu novest pie barbekju lietderiguma samazinasanas vai bistamas gazes uzliesmosanas arpus degla. Attiriet venturi caurules atveres (skatit zemak) vai degli, ja nepieciesams.

Deglis

- Detalas tilpnes apakseja dala:
Tiriet sis detalas pec katras lietosanas ar sukli un trauku mazgajamo lidzekli. Neizmantojiet abrazivos materialus.

- Plits sienina, vaks, vadibas panelis:
Tiriet sis detalas periodiski ar sukli un trauku mazgajamo lidzekli. Neizmantojiet abrazivos materialus.

- Plaksnes gatavosanai:
Pirms ikvienas tirisanas darbibas nogaidiet, lidz ierice atdziest. Izmantojiet tirisanas lidzekli Campingaz (r) BBQ Cleaner Spray un sukas griliem.
Pec rezgu tirisanas un zavesanas ieziediet tos viegli ar smervielu, lai pasargatu no korozijas, izvairitos no rusas un tas pielipsanas partikai.
Campingaz(r) iesaka izmantot augu ellu rezgu parklasanai ar uzsucosu papiru plana tauku kartina.

Uzmanibu: netiriet ar trauku mazgajamo lidzekli, noslaukiet, nevis zavejiet.

- Stikla vaks:
Periodiski notiriet ar vejstikla mazgasanas lidzekli vai kamina ieliktnu materialiem. Gadijuma, ja rodas grutibas, nonemiet stikla vaku un notiriet to ar krasns tiramo lidzekli.

- Metala virsmas tiesa deglu tuvuma:
Sis metala dalas ir parklatas ar aluminiju. Nekada gadijuma neizmantojiet tirisanas lidzeklus krasnim, tas varetu kaitet aluminijam.

- Keramika:
Keramika ir aktiva degla sastavdala. Ta svilst lietosanas laika. Netiriet, neslapiniet un netriniet keramikas detalas. Tas varetu tam kaitet.

p) Vaka stikls

Izvairieties no temperaturas krasam izmainam (auksts udens karstam stiklam).

q) Gatavosanas panemieni

Jusu barbekju C-Line ir ipasi izstradata, lai varetu viegli un erti gatavot, radot to ipaso smarzu, kas gatavosanai ar barbekju pieskir sarmu.
Pateicoties savam C-Line, varesiet viena miera gatavot treknu galu (desas, pikantos cisinus, vistas skinkisus...), neradot liesmas palielinasanos.
Tapat Jusu barbekju C-Line tika ipasi iecerets gatavosanai uz iesma (var nopirkt atseviski), atri un kraukskigi.

Cepsanas procesa taukvielas notek uz termiska atstarotaja tilpnes apakseja dala. Saskaroties ar to, udens taukvielu sastava iztvaiko un aromatize galu.

NB: lai noverstu cepamo gabalu pielipsanu rezgim, pietiks ar to, ka tas tiek nedaudz ieellots ar partikas ellu vai ieziests ar tauku papiru. Neko nenovietojiet uz auksta aluminija rezga.

1- cepsana uz iesma: (var nopirkt atseviski)

Uz iesma var gatavot regularas formas galas un putnu galas gabalinus, kurus caurdur vidu pirms nostiprinasanas ar sim nolukam paredzetam 2 daksam. Putnu galu vajadzetu rupigi sasiet pirms uzdursanas.
Lai ceptu uz iesma, iznemiet vismaz vienu rezgi.
Varat ari ievietot paplati no aluminija tilpnes apaksa, lai savaktu to, kas iztek cepsanas gaita.
Pirms iesledzat motoru, parliecinieties, ka iesms var brivi griezties.

2- Grils cepsanai - ar vaku vai bez ta

Cepamos gabalus nolieciet tiesi uz rezgiem. Atkariba no katra cepama gabala gatavibas un garsas, parcilajiet tos un apgrieziet otradi.
Ar aizvertu vaku var panakt temperaturas kapumu un atraku gatavibu. Tomer, lai cepamie gabali nepiedegtu, iesakam pieskatit gatavosanas procesu un vajadzibas gadijuma regulesanas pogu iestatit mazaja padeves rezima.

3- Gatavosana krasni - ar aizvertu vaku

Varat tapat gatavot sava barbekju sacepumus, picas, sufle... Pie maksimalas padeves krasns loti sakarst. Tadel iesakam krasns temperaturu regulet atbilstosi gatavojamajam edienam.

4- Lena gatavosana - ar aizvertu vaku

Aizdedziet tikai vienu degli un novietojiet gatavojamo gabalu tiesi uz rezga. Mainiet gabala atstatumu no degla, ka ari degla jaudu atkariba no izveleta gatavosanas atruma.

5- Grilesana uz paplates

Varat izmantot savu barbekju grilesanai uz paplates, aiznemot pusi no gatavosanas virsmas. Ja Jusu modelim nav sis ietaises, aizvietojiet vienu rezgi ar emaljeta terauda plaksni (var nopirkt atseviski).
Gatavoğana à la plancha (cepğana uz metâla plates...) ir paredzçta delikâtiem çdieniem (zivis, vçşveidîgie, dârzeòi...). Taukainu gabalu gatavoğanai (pîles krûtiòa, vistas kâjas) izmanto perforçtu reşìi, lai novçrstu tauku uzkrâğanos, kas var aizdegties uz plates.

Uzmanibu: izmantojiet sim nolukam paredzetu ietaisi. Nelietojiet vienlaicigi 2 vienlaidu plates.

6- Gatavosana folija

Grilejamo gabalu rupigi ietiniet folija loksne, lai nenotecetu sula. Sis panemiens ipasi der zivju, darzenu, kartupelu, utt., pagatavosanai.

NEDRIKST NEKADA GADIJUMA PARKLAT AR FOLIJU VISU REZGI.
NELIETOJIET BARBEKJU BEZ W VEIDA TERMISKA REFLEKTORA, KURŠ ATRODAS TVERTNES APAKŠEJA DALA.

r) Uzglabasana

- Aizveriet gazes balona kranu pec katras lietosanas.
- Ja novietojat savu barbekju iekstelpas, atvienojiet gazes padevi.
- Ja novietojat savu barbekju arpuse, iesakam uzlikt aizsargparvalku.
- Gadijuma, ja ilgu laiku ierice netiks izmantota, ir ieteicams uzglabat to sausa un aizsargata vieta (piemeram, garaza).

s) Piederumi

ADG iesaka izmantot savu gazes barbekju ar piederumiem un rezerves dalam ar Campingaz zimolu. ADG nonem no sevis atbildibu par jebkuru bojajumu vai darbibas traucejumu, kas rodas, izmantojot piederumus un/vai rezerves dalas ar citu zimolu.

LV

Bojajumi

Bojajumi	Noversana
Deglis neaizdegas	- Vaja gazes padeve. - Regulators nedarbojas. - Caurulvads, krans, venturi caurule vai degla atveres ir nosprostotas. - Venturi caurule neparklaj inzektoru.
Deglis neiedegas vai nodziest	- Parbaudiet, vai ir gaze - Parbaudiet caurulvada pieslegumu. - Skatit pecpardosanas apkalpi.
Nestabila liesmu plusma	- Jaunais balons, iespejams, satur gaisu. Darbiniet to un trukums tiks noversts. - Skatit pecpardosanas apkalpi.
Liela liesmas plusma uz degla virsmas	- Inzektora balsts nav pareizi novietots venturi caurule. Parlieciet venturi cauruli. - venturi caurule ir aizserejusi (piem., zirneklu tikli). Iztiriet venturi cauruli. - Skatit pecpardosanas apkalpi.
Liesma inzektora	- Balons ir gandriz tukss. Nomainiet balonu un trukums tiks noversts. - Skatit pecpardosanas apkalpi.
Taukvielas aizdegas nesamerigi	- Taukvielu drenazas sistema ir nosprostota *un/vai* atstarotajs parklajies ar taukvielam: notiriet tas. - Grila temperatura ir parak augsta: samaziniet padevi.
Degli var aizdegt ar serkocinu, bet ne ar elektronisko aizdedzi	- Poga, vads vai elektrods ir bojats. Parbaudiet kabelu savienojumus aizdedzei. - Parbaudiet keramiskas dalas un savienojuma kabela stavokli. - Skatit pecpardosanas apkalpi.
Nopludes aizdegsanas pie savienojuma	- Savienojums nav hermetisks: nekavejosi partrauciet gazes padevi. - Skatit pecpardosanas apkalpi.
Nepietiekams karstums	- Inzektors vai venturi caurule nosprostota. - Skatit pecpardosanas apkalpi.
Nopludes aizdegsanas aiz regulesanas pogas	- Bojats krans: izsledziet ierici - Skatit pecpardosanas apkalpi.
Nopludes aizdegsanas zem konsoles	- Izsledziet ierici - Aizveriet balonu - Skatit pecpardosanas apkalpi.

GARANTIJAS NOSACIJUMI

Izstrâdâjumam ir pilna garantija 2 (divu) gadu laikâ no iegâdes datuma.
Garantija ir spçkâ, ja izstrâdâjums nav piegâdâts saskaňâ ar pasűtîjumu vai, ja tas ir bojâts; prasîbai ir jâpievieno pirkuma datumu apliecinođs dokuments (piem., rçíins, kases čeks) un apraksts par đo problçmu.
Izstrâdâjumam, kas darbojas ar gâzi, pirms tâ nodođanas apkalpes servisa centrâ jâbűt atdalîtam no balona vai cilindra, kuram tas ir pievienots.
Izstrâdâjums tiks daďçji vai pilnîbâ salabots, aizstâts vai atlîdzinâts.
Garantija nav spçkâ, un to nepiemçro, ja kaitçjums noticis (i) dçď nepareizas lietođanas vai uzglabâđanas; (ii) dçď izstrâdâjuma apkopes trűkuma vai neatbilstîbas lietođanas instrukcijâm; (iii) dçď izstrâdâjuma patvaďîga remonta, modifikâcijas vai apkopes, ko veikusi tređâ puse, kas nav apstiprinâta; (iv) tikuđas izmantotas rezerves daďas, kuras nav oriěinâlas.
NOTA : garantija neparedz izstrâdâjuma profesionâlu izmantođanu.
Nodođana remontam garantijas darbîbas laikâ neietekmç garantijas termiňu.
Si garantija neietekme pateretaju juridiskas tiesibas.
Prasîbas gadîjumos sazinieties ar műsu pircçju apkalpođanas dienestu.

Interneta lapa: www.campingaz.com

Carte Privilège - Privilege Card - Scheda Privilegio - Voordeelkart - Cartão Privilégio - Privilegkarte - Privilegiumskort - Förmånskort - Karta Privilégium - Karta Klienta - Tarjeta Privilège - Bonus-kort - Etukortti - Akciós kártya - Kartica prednosti - Karta Klienta - Kartica kupca - Card Privilegiu - Карта за предимство - Müşteri Bilgi Formu - Κάρτα προνομίων - Kliendikaart - Privilegijuoto kliento kortele - Prieksrocibu karte

FR Afin de vous servir dans les meilleures conditions et de vous tenir informés des dernières innovations et offres promotionnelles CAMPINGAZ, veuillez retourner ce bon complété à l'adresse du Service Consommateurs de votre pays mentionné précédemment.

GB For a top-quality service and information on the latest innovations and special offers from CAMPINGAZ, please fill in this form and return it to the Customer Service Department of your country at the address above.

IT Allo scopo di potervi servire nelle migliori condizioni e di tenervi informati sulle più recenti innovazioni ed offerte promozionali CAMPINGAZ, Vi preghiamo di rispedire il presente tagliando debitamente compilato al Servizio Consumatori del vostro paese già citato in precedenza.

NL Voor optimale service en informatie over innoverende producten en speciale aanbiedingen van CAMPINGAZ kunt u onderstaande bon invullen en terugsturen naar het voormelde adres van de Klantenservice in uw land.

PT Para servir os nossos clientes nas melhores condições e mantê-los informados das ultimas inovações e ofertas promocionais CAMPINGAZ, queira devolver este talão preênchido para o endereço do Serviço Consumidores de seu país mencionado precedentemente.

DE Wenn Sie optimal bedient und über die jüngsten Entwicklungen und Sonderangebote von CAMPINGAZ informiert werden wollen, schicken Sie bitte den ausgefüllten Schein an die vorgenannte Adresse des Verbraucherservice in Ihrem Land.

NO For å kunne yte den aller beste service og holde Dem informert om de siste nyhetene og tilbudene fra CAMPINGAZ, ber vi Dem fylle ut kupongen nedenfor og sende den til den forannevnte adressen for kundeservice i Deres land.

SE För att kunna erbjuda en bra service samt information om de sista nyheterna och extraerbjudandena för produkterna CAMPINGAZ, var god fyll i formuläret och skicka tillbaka det till Kundtjänst Sverige, enligt adress här ovan.

CZ Abychom vám mohli zajistit co nejlépší obsluhu a prubežne vás informovat o posledních novinkách a výhodných nabídkách firmy CAMPINGAZ, vyplnte laskave tento bon a zašlete nám ho na Oddelení Služby Spotrebitelum vaší zeme, na výše uvedenou adresu.

PL W celu jak najlepszej obslugi, oraz udzielaniu naszym klientom stalych informacji o nowosciach i ofertach promocyjnych CAMPINGAZ, prosimy o odeslanie niniejszej karty, po dokladnym wypelnieniu jej, na adres Serwisu Konsumenta waszego kraju.

ES Para atenderle en las mejores condiciones y para tenerle informado de las últimas innovaciones y de las promociones, CAMPINGAZ, envíenos este cupón completado a la dirección del Servicio de Atención al Cliente de su país mencionada arriba.

DK For at kunne tilbyde dig en bedre service under de bedste betingelser og oplyse dig om de nyeste produkter og tilbud fra CAMPINGAZ, kan du udfylde denne kupon og sende den til den allerede omtalte forbrugerservice i dit land.

FI Pysyäksenne sekä ajan tasalla että hyödyntääksenne CAMPINGAZIN uutuudet ja tarjoukset, pyydämme teitä ystävällisesti täydentämään oheisen lipukkeen ja palauttamaan sen edellä mainittuun kotimaassanne toimivaan CAMPINGAZIN asiakaspalvelupisteeseen.

HU Annak érdekében, hogy a lehetõ legjobb feltételeket biztosíthassuk az Ön számára, és hogy tájékoztathassuk a legújabb fejlesztésekrõl ill. CAMPINGAZ akciókról, kérjük, juttassa vissza ezt a bont kitöltve országának az elõzõleg említett Vevõszolgálatának címére.

SI Da bi bili deležni najbolj kakovostnih storitev in informacij o najnovejših inovacijah in posebnih ponudbah firme CAMPINGAZ, prosimo, da izpolnite ta obrazec in ga vrnete v Službo za podporo uporabnikom v vaši državi, navedeni zgoraj.

SK Aby sme vám mohli zaistiť čo najlepšiu obsluhu a priebežne vás informovať o posledných novinkách a výhodných ponukách firmy CAMPINGAZ, vyplňte láskavo tento bon a pošlite nám ho do Oddelenia služieb spotrebiteľom svojej krajiny na hore uvedenú adresu.

HR Kako bismo Vam pružili uslugu u najboljim uvjetima i kako bismo Vas informirali o najnovijim inovacijama i ostalim promotivnim ponudama, molimo Vas da ispunite ovu karticu i da je pošaljete na adresu Službe za podršku potrošača u Vašoj zemlji.

RO Pentru a vă putea fi de folos în cele mai bune condiţii şi pentru a vă menţine informaţi în legătură cu ultimele noutăţi şi oferte promoţionale CAMPINGAZ, vă rugăm să returnaţi acest bon completat la adresa Serviciului pentru Clienţi aş ţării dumneavoastră menţionate anterior.

BG С цел да бъдете обслужени най-добре и да бъдете информирани за новости и промоции на CAMPINGAZ, моля попълнете и изпратете този талон на адреса на Офиса за обслужване на клиенти във вашата държава, посочен по-горе.

TR Sizlere en iyi şartlarda hizmet verebilmek ve sizleri son yeniliklerden ve CAMPINGAZ promosyonlarından haberdar etmek amacı ile iş bu kuponu doldurarak ülkenizde bulunan müşteri hizmetleri adresine yollamanızı rica ederiz.

GR Για να είμαστε σε θέση να σας εξυπηρετούμε με τους καλύτερους όρους και να σας ενημερώνουμε για τις τελευταίες καινοτομίες και προωθητικές προσφορές CAMPINGAZ, επιστρέψτε το κουπόνι αυτό συμπληρωμένο στη διεύθυνση της Υπηρεσίας Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της χώρας σας που αναφέρεται προηγουμένως.

EE Palun saatke täidetud kupong teie riigi klienditeeninduse aadressil, et saaksime teile pakkuda parimat teenust ning hoida teid kursis CAMPINGAZi uute toodete ja parimate pakkumistega.

LT Siekdama jums užtikrinti geriausias sąlygas ir informuoti apie CAMPINGAZ naujuosius gaminius ir reklaminius pasiulymus, užpildykite ši kvitą ir išsiuskite aukščiau nurodytam savo šalies klientu aptarnavimo skyriui.

LV Lai nodrosinatu Jums vislabakos apstaklus un sniegtu Jums informaciju par CAMPINGAZ pedejiem jauninajumiem un piedavajumiem, ludzam so aizpildito formu nodot Pateretaju dienestam Jusu valsti, kas mineti iepriekš.

❑ **Modèle acheté - Model purchased - Modello acquistato - Aangeschaft model - Modelo comprado - Gekauftes Modell - Modell - köpt modell - Zakoupený model - Zakupiony model - Modelo - Købt model - Ostettu malli - Vásárolt típus - Kupljeni model - Kúpený model - Kupljeni model - Model achiziţionat - Закупен модел - Satın alınan model - Μοντέλο αγοράς - Ostetud mudel - Isigytas modelis - Iegadatais modelis**

❑ **Date de votre achat - Date of purchase - Data dell'acquisto - Datum van aankoop - Data da compra - Einkaufsdatum - Kjøpsdato - inköpsdatum - Datum nákupu - Data zakupu - Fecha de la compra - Købsdato - Ostopäivä - A vásárlás dátuma - Datum nakupa - Dátum kúpy - Datum kupovine - Data achiziţionării - Дата на покупката - Satın alma tarihi - Ημερομηνία αγοράς - Ostu kuupäev - Pirkimo data - Iegades datums**

❑ **Lieu de votre achat - Place of purchase - Luogo dell'acquisto - Plaats van aankoop - Local da compra - Einkaufsort - Sted - försäljningsställe - Místo nákupu - Miejsce zakupu - Lugar de la compra - Købssted - Ostopaikka - A vásárlás helye - Kraj nakupa - Miesto nákupu Mjesto kupovine - Locul achiziţionării - Място на покупката - Satın alma yeri - Τόπος αγοράς - Ostukoht - Pirkimo vieta - Iegades vieta**

❑ **Votre téléphone - Telephone - Telefono - Uw telefoonnummer - Telefone - Ihr Telefon - Telefon - Telefonnummer - Telefon - Numer telefonu - Teléfono - Dit telefonnummer - Ostajan puhelinnumero - Telefonszám - Vaš telefon - Vaše telefónne číslo - Telefon - Telefonul dvs - Вашият телефонен номер - Telefon numaranız - Τηλέφωνο Telefoninumber - Jusu telefonas - Jusu talruna numurs**

❑ **Votre nom - Name - Nome e cognome - Uw naam - Nome do cliente - Ihr Name - Navn - Ditt namn - Jméno - Nazwisko i imie - Nombre completo - Dit navn - Ostajan nimi - Név - Vaše ime - Vaše meno - Ime i prezime - Numele dvs. - Вашето име - Soyadınız - Όνομα - Teie nimi - Jusu vardas, pavarde - Jusu vards**

❑ **Votre pays - Country - Paese - Uw land - País - Ihr Land - Land - Land - Stát - Kraj - País - Dit land - Ostomaa - Ország - Vaša država - Krajina - Država - Ţara dvs. - Държава - Ülkeniz - Χώρα - Teie riik - Jusu šalis - Jusu valsts**

❑ **Votre adresse - Address - Indirizzo - Uw adres - Morada - Ihre Adresse - Adresse - Din adress - Adresa - Adres zamieszkania - Dirección - Din adresse - Ostajan osoite - Cím - Vaš naslov - Adresa - Adresa - Adresa dvs. - Адрес - Adresiniz - Διεύθυνση - Teie aadress - Jusu adresas - Jusu adrese**